明治四十一年九月十五日發行

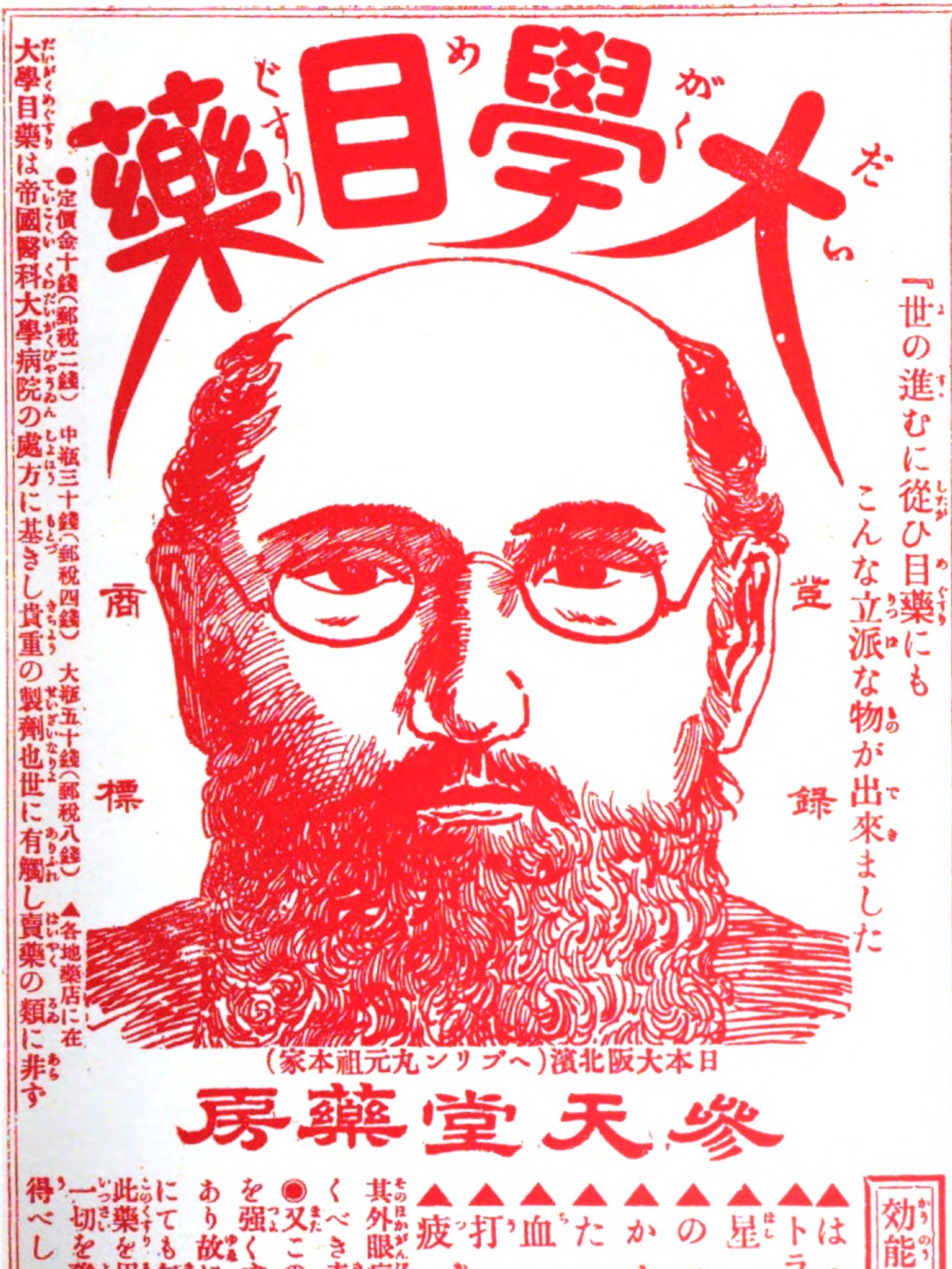
博文館臨時増刊

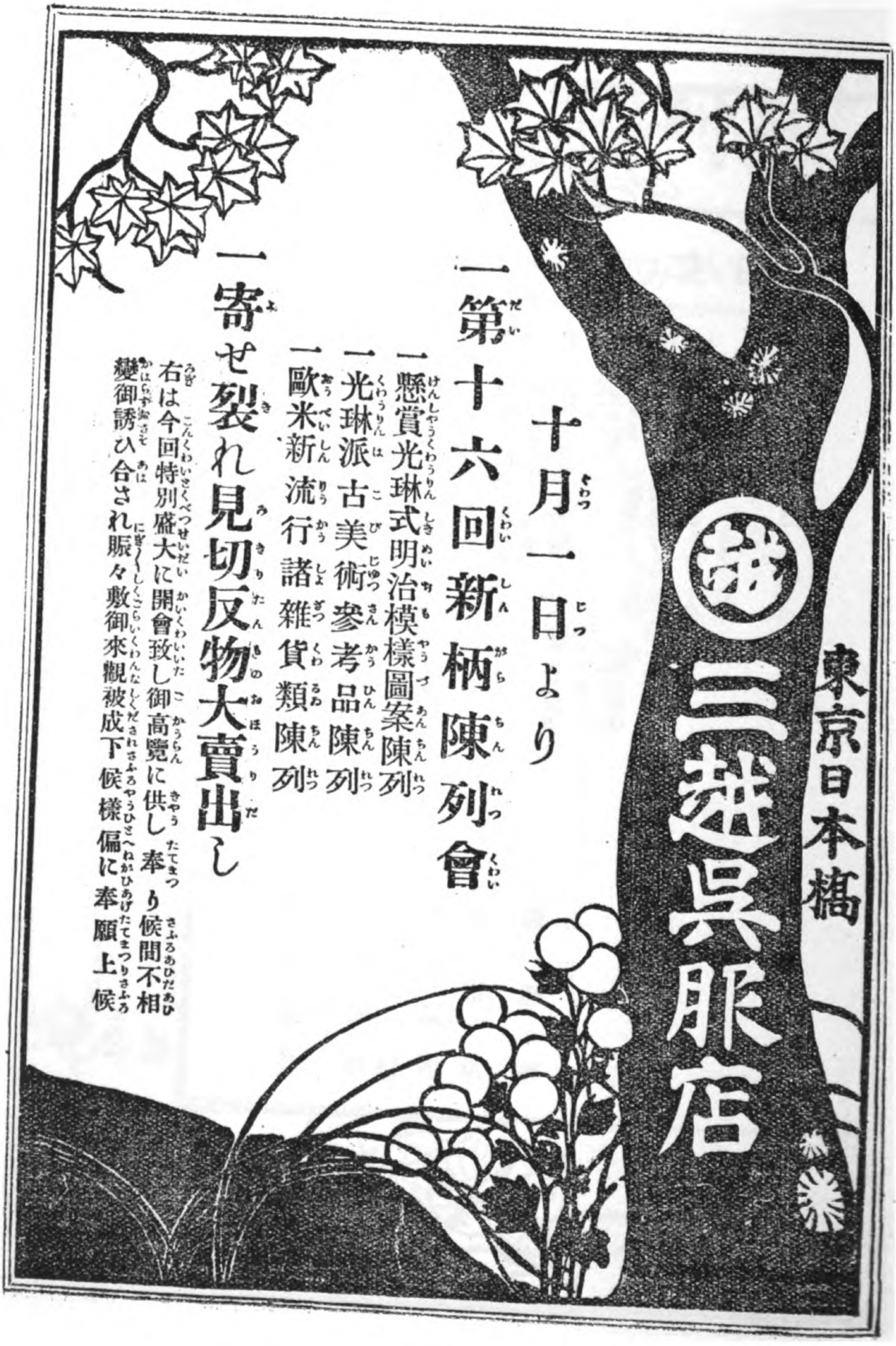
29

女日用こゝろえ

女學世界第八巻第十二號




大學目藥
『世の進むに從ひ目藥にもこんな立派な物が出來ました
大學目藥は帝國醫科大學病院の處方に基きし貴重の製劑也世に有觸し賣藥の類に非ず
●定價金十錢（郵税二錢）
中瓶三十錢（郵税四錢）
大瓶五十錢（郵税八錢）
▲各地藥店に在
登錄商標
日本大阪北濱（ヘブリン丸元祖本家）
參天堂藥房
効能の概略
▲はやり目
▲トラホーム
▲星目
▲のぼせ目
▲かすみ目
▲たゞれ目
▲血目
▲打撲目
▲疲勞目
其外眼病一切に驚くべき奇効あり
◉又この藥は目力を強くするの確効あり故に無病の人にても毎日少し宛此藥を用れば眼病一切を豫防するを得べし


東京日本橋
三越呉服店
十月一日より
一第十六回新柄陳列會
一懸賞光琳式明治模樣圖案陳列
一光琳派古美術參考品陳列
一歐米新流行諸雜貨類陳列
一寄せ裂れ見切反物大賣出し
右は今回特別盛大に開會致し御高覧に供し奉り候間不相
變御誘ひ合され賑々敷御來觀被成下候樣偏に奉願上候

女學世界定期増刊　女日用

かゞみ　第八卷第拾貳號　目次



西洋ばかりが文明では在りませんネ

川上貞奴談

巴里の人達が化粧を施る前に牛乳浴で皮膚の汚染を取り營養を與へるので色澤も宜く自然の美が增しますが本邦では如彼仰山な事が出來ないので歸朝後は一寸不自由でしたのを或お客様から平尾さんの發賣の乳白化粧水レートを頂いたので用つて見ますと成程評判通り佛國の牛乳浴以上の効能があつて皮膚が美しく色澤が宜くなつて恰で生來の美しい顏のやうになり白粉の附着も好くなりますが原料が宜しいので白粉を塗けずとも薄化粧よりも美しくなる上に奥床しい香氣が高いので心地が好く反つて巴里の牛乳浴よりも面倒がなくつて効能が多う在い升から爾後は巴里に居り升たときと同じに不自由がなく輕便だけ優つて居ると喜んで居り升本邦にも如此進だ品が出來たかと思ひ升と西洋ばかりが文明では在いませんネ、、、、

東京化粧研究會編纂（新刊）

化粧のをしへ

洋装菊判◎全一冊

正價金六拾錢　◎郵税金八錢

本書は化粧の智識及其方法を、學理と實驗とに參酌し、懇切に説明したるものにして化粧の教科書とも目すべき好著、蓋淑女諸姉の座右に缺くべからざるものなり。

東京市日本橋區數寄屋町

發賣所　六合館

振替口座　二三七一番

衛生美顔術



▲郵券貳錢封入御申込あれば説明書送る

東京京橋區竹川町十二（シガラミ新道）

理容館本部

電話新橋三八〇四番

家庭美顔術用　化粧具箱

定價　金八圓より六拾圓迄

注意　本器お買入れのお方へは一回限り無料にて施術

女（いの三）


THE GEM
ゼム
衛生家必携
懐中良薬
暑さ漸く柔らぎ朝夕に窓の風涼し、益々ゼムを服ひて秋口に多き悪疫を防ぎ、心身を健全に清爽に保ち給ふべし。
主効
◎頭痛眩暈 ◎氣欝胸痞
◎食傷水傷 ◎口熱口臭
◎悪酔宿酔 ◎煙草害毒
◎息切渇 ◎時候傷
◎船車酔
ゼム定價
七十五粒入十錢 百六十粒入廿錢
四百粒入五十錢 九百粒入一圓
容器入二十錢
日本一手發賣 東京馬喰町二丁目 愛國堂山崎榮三郎
支舗 大阪高麗橋二丁目 山崎兄弟商會
其他賣捌は全國各地賣藥化粧品店にあり

涼風



塩崎逸陵筆

ふじばかま



宮崎與平

第五回內國勸業博覽會賞牌及褒狀受領

壽美禮おしろい

登録商標

壽美禮おしろい

◎壽美禮白粉は歐米諸國に專ら流行する香料及弊店特製の化學的炭水素の新成績體等を以て配剤しあるを以て常に用ひて御顔肌を艶麗ならしめ清々しく天然と色白きに至るべし殊に衣服半襟等のよごれざると汗の爲にムラを生せざるは本白粉の特色なり「菫れしろい」は芳香馥郁として長時間保續するが故宴會、祝席、雑踏の塲所に臨むに衛生上又社交上有益無比の逸品なり「壽美禮白粉」は高等優美にして意匠も美妙なれば御進物に最も適當す亦東京横濱其他に於ても上流社會に益々好評を博しつゝ流行せり

◎西洋皮膚艶麗剤 壽美禮あらひ粉の特性

綠、藍、紅彩、蝶香ひ
罐詰 八錢
別製罐詰 五拾錢
大袋 二錢
小袋 一錢

◎壽美禮洗粉は近來歐米諸國に賞賛する香料及弊店が多年研究の上へ製せし獨特の新原料を用ひて製せし品なれば朝夕此の洗粉を御用ひ給はゞ常に御肌の艶深くきめを滑かにし色白く美しくなす◎壽美禮あらひ粉は御髪洗ひに御用ひ給へば髪のねばりを取り油あか等を生せず又半襟ハンカチーフ絹布等に用ひて能く汚垢を落す總て物を漂白する特性あり◎御使用法は普通あらひ粉の半分にて宜るし水又は温湯に溶し又ぬかに混ぜ御入浴の際用ふるをよしとす

登録商標
西洋色白くなるあらひ剤
SUMIRE
WASHLNG IOWDER
壽美禮あらい粉



五二會品評會
功勞賞牌

THE BEST MADE
SUMIRE
VIOLET PASTE
ヴアイオレツト煉製
錫蓋附乳白硝子器入



壽美禮れしろい
ヴアイオレツト水製

ねり製 定價 大壜二十錢 小壜十二錢
水製 定價 大壜二十五錢 中壜十五錢 小壜十錢
錫栓附乳白硝子壜入

製造本舗 東京東兩國元町（兩國橋際）
壽美禮堂謹製
電話浪花二七六五番

販賣所は全國到る處の小間物店化粧品店賣藥店等に有之候に付御近邊にて御求めを乞ふ

幼年畫報 第三巻第十二號 増刊

虫合戰

むしがつせん

小波君作 古崕君畫

九月十五日發行

全一册洋裝菊判石版數度刷十六頁
本文活版二度刷十六頁寫眞版挿畫四頁
鮮麗比なし
正價金拾錢郵税（本號に限り）二錢

東京本町 博文館發行

ひイろい〳〵秋の野で、虫の戰がはじまつた、東の大將大ヤンマ、小隊長には赤卒參謀長には緋縅蝶、軍旗は赤や白い花、西の大將は熊蟬で、これに續くはカナカナやミン〳〵ジイ〳〵油蟬、また鈴虫やきりぎりす、笛と太鼓で征めかける、砲彈運ぶはカナブンで、負傷者運ぶは蟻の役、勝利は東かはた西か、まだ〳〵戰は酣で、たゞがや〳〵と云ふばかり、詳しい公報知りたくば、皆さん御覧よ『虫の合戰』



見よ●月經なき女子●病める婦人

▲勿驚……藥力最強度……効能峻烈……有効無害……

●本劑は專門博士が學理と實驗より發見せられたる物其主藥は最新唯一の通經藥にて帝國大學病院及各病院にて專用する最良藥なり二三月の月經閉止り月經滯り月經不順は一二劑にて必ず流下し四五ヶ月又は血塊にても特製或は別製分服用せば安心に忽ち流經す女子十七八歳になり月經なき人は二劑又毎月月經困難は三日分にて通經す



博士賞賛良藥

改良 **女月丸**

藥價一劑六十錢二劑一圓十錢特製二圓廿錢別製分三圓卅錢送料各四錢宛

● **肥滿病新藥**（米國新輸入）

小供の折美愛と賞せられし人も年頃になりてよりぶと〳〵肉太りたる爲め上圖の如く醜婦となる人少なしとせず本劑はバークデビス會社の模範製劑にて脂肪多き人◎ぶと〳〵ふとり◎血太り◎肉太り◎酒太り◎水太り◎顏赤◎にきび◎ふき出物多き等輕症一二劑如何程の惡性も四劑分連服せば色は此日となり嘗て美顏窈窕たる美人となる事を保證す乞肥滿性の人は試みよ

諸孃姉の福音



藥價 一齊一圓五十錢 二齊二圓九十錢 三齊四圓卅錢 四劑五圓半 送料十錢

發賣元 東京々橋中橋和泉町 振替壹〇六七七番 **小宮愛生堂**

村井先生御家庭用の

純粋椿油 **三宅油**（みやけゆ）

大八十五錢 中四十五錢 送料十二錢 小廿五錢 送料八錢

！試よ御婦人方の最大急務！

我が御婦人の中で舶來香油を非常にお喜びで御使用になるのがどうしても氣が知れません其れは西洋人の用やうに黄金色を尊ぶならいざ知らず兎に角日本には日本の天然の美髪を持つて居られまするから其れに益々良い適當の油を用ひて漆の如き美しき髪とするが本分で御座いませう西洋人は鼻が頗る高く眼が頗るクボんで始めてあの赤毛が似合ふのでせうが日本の御婦人方には少しも感心いたしません無論吾々が申す迄も御座いません而して此度は混成油で御座いますが是は隨分世間に出て居るやうで御座います下らない油へ匂を入れて胡寃化しますから素人にはサツパリ油の正體が分りません匂ひでも良いと其油が頗る善いやうに思ひますが御存じの通り油と匂ひとは丸で無關係の物で匂ひは毛髪には少しも効能は御座いませんオマケに混成油と來ては益々毛を枯らす元であります所が本堂主が此等の惡油を喜々として御使用になる方を非常に殘念に思ひ利を頭に置かず一點の惡油を混ぜず亦一點の匂ひをも入れず唯天然無垢のマヽの即ち眞正純粋椿油を三宅油と稱して世の中に發表いたしました果して其勢空しからず彼の村井弦齋先生には此三宅油に就き多年御研究なされて其効の絶大なるに頗るお驚きに成られました嘗て先生の著したる婦人の日常生活法中の「髪の油は何を用ふべきか」の中に三宅油の効能を長々とお述べに成りました實に先生の御家庭は勿論の事九條公前田侯金子子牧野男を始めとしまして有らゆる貴族方の御家庭には益々此三宅油を御使用しつゝ有ります又此三宅油は純良なれば食料用としてサラダ油以上で有りまして和洋御料理用としても度々御用命を蒙ります各地よりは續々御注文に預り同時に御使用後はワザワザ皆様からお賞めのお手紙を下されて誠に恐れ入ります此に厚く御禮を申し述べます

●賣捌所全國到る所小間物賣藥化粧品店にあり

發賣本舖 東京日本橋區人形町通蠣殻町二ノ十五 **三宅堂**

—(電話浪花六二〇 振替貯金八七五一)—

女(ろの三)

弊店開業已來既ニ二十餘年江湖諸賢多大ノ御愛顧ニヨリ今日ノ隆昌ヲ致シ候事社員一同感謝措ク能ハザル所ニ御座候然ルニ輓近樂界ノ進歩ト共ニ一段擴張ノ必要ニ相迫リ候ニ就テハ今般資本ヲ増加シ店務ヲ刷新シ益々愛顧諸賢ノ御高庇ニ酬ン事ヲ期シ申候幸ニ弊店ガ東洋唯一ノ樂器店タル事ヲ實現シ得ルト否トハ一ニ各位ノ御引立ニ待ツノ外無之候

大刷新!!!

一當社ハ日本樂器製造株式會社製 **山葉風琴・洋琴**及名古屋**鈴木ヴァイオリン**ノ關東一手販賣店ニ候

一當社ハ歐米各國有名ナル樂器會社ヨリ精良ナル樂器ヲ直輸入仕候

一當社は現代有名ナル音樂家ノ著書出版ノ外音樂ニ關スル嶄新ノ原書ハ時々歐米ヨリ直輸入仕候

一當社ハ樂器ノ**月賦販賣**及**賃貸**ノ便法ヲ設ケ修繕調律等ハ總テ迅速低廉ニ御用辨可致ハ勿論其外音樂家招聘ノ紹介等音樂上ニ關スル總テノ件最モ懇切ニ御取扱可仕候

大發展!!!

右御披露申上候

東京市京橋區竹川町十三番地

合資會社 **共益商社樂器店**

業務執行社員 **加藤豐**

同 **白井練一**

支配人 **内藤文六郎**

電話新橋五二九番
同 四八八〇番
振替貯金口座一五八〇番
電信略號キヨ

女(ろの四)

しぐれ



川崎蘭香筆

早稲田の秋



竹久夢二筆

葡萄ニ栗鼠



川端玉章筆



堀静子

(はの一)

生徒募集

美術部（日本畫科・西洋畫科）

技藝部（裁縫編物科・刺繍造花科・繪畫圖案科）

美術部豫科

選科

東京市下谷區谷中初音町四丁目（元美術院跡）

私立 **日本女子美術學校**

校長 子爵 秋元興朝

監督 小山正太郎

校主 福島甲子三

醫科大學藥學專攻 藥學得業士金澤巖著

肺病患者の福音

著者肺病全快の經驗と最近の學說に基き親切叮嚀に根治の法を詳述せし物也●郵劵二錢封入申込者に無代施本

●東京市下谷區上根岸町 衞生書院



生徒募集

東洋音樂學校

東京神田表猿樂町



●佛國土產の最新白色新劑

色黑き、にきび、そばかす等にて困悶の士女よ本院特得の文明的新秘法により速に圓滿なる幸福を得られよ如何に其効能の神秘なる論より證據郵劵二錢送れ美容のしるべ呈て敎ゆ

東京市東兩國小泉町二十七番地 愛隣藥院

女（はの三）

女（はの四）

映る松影



明麗

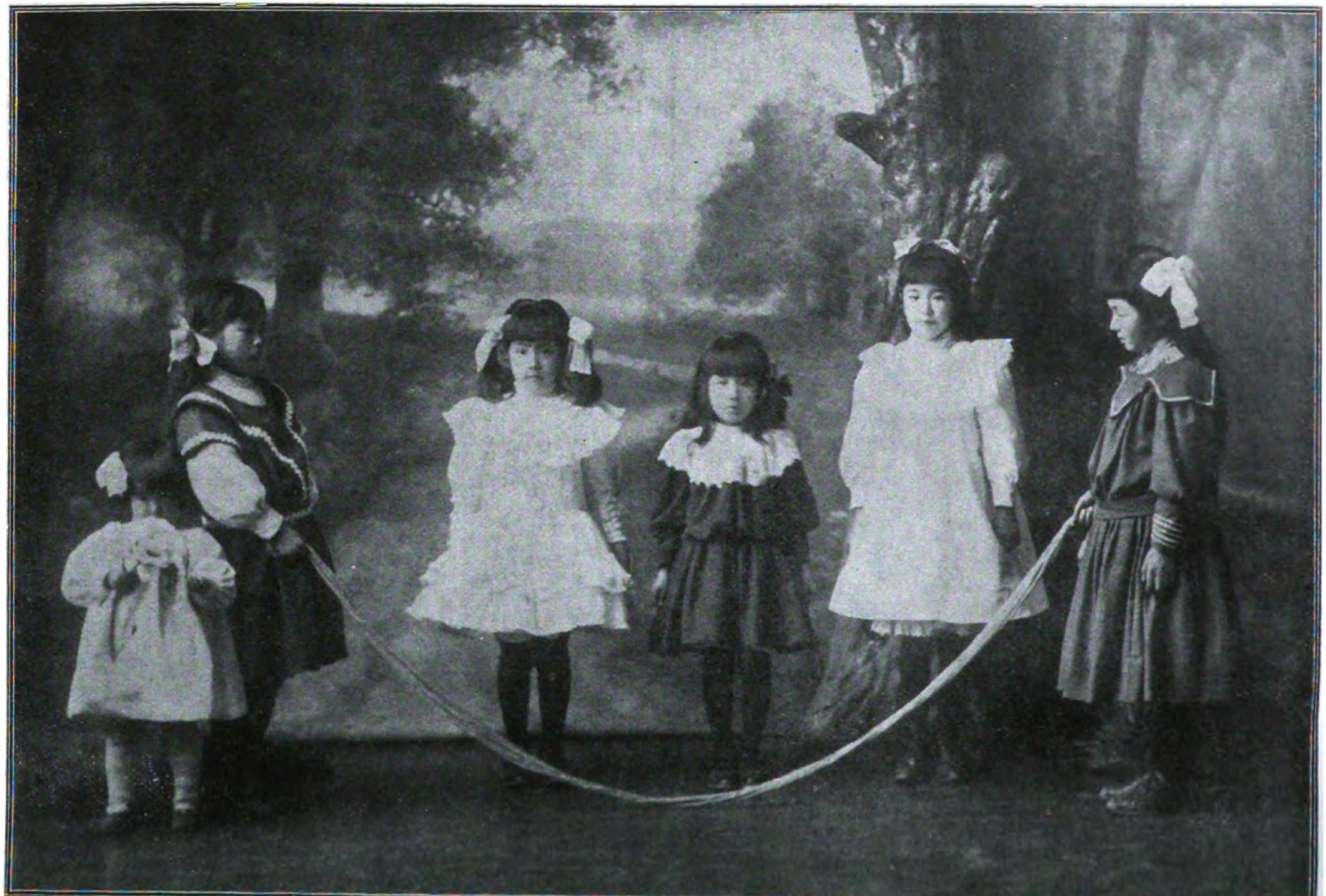




將校婦人會由良支部



理想の子供服





謹告

四十年間 墺國宮內省御用

リスリン入

石鹼



此リスリン石鹼は芳香の馥郁たる色を白く皮膚を滑かならしむるの特徴を有する特に墺國醫學博士イー、イーボール氏の證明を得たり

墺國タジク會社

一千九百〇五年

日本一手販賣 東京日本橋區橋町二丁目

舶來化粧品輸出入商 竹間商店

●販賣所市內は信用ある藥店小間物化粧品店に有之候

「タジク」の名なきものは僞物なり御注意を乞ふ

GOTTUEB TAUSSIG
Soap Maker and Perfumer to the Jmp. and Roy. Cot
VIENNA-AUSTRIA.

女(にの一)

賜天覽

増訂 大日本建國史

木村鷹太郎君著

東京 博文館發行

全一冊洋裝菊判總クロース體裁優雅高尚
紙數四百有餘頁
正價金壹圓五拾錢
郵税十二錢

高崇なる精神、遠大なる抱負、進取活動光明雄健の主義、優美の好尚、勇壯の氣象を以て大日本帝國は創建せられたり。本書は宏大にして意味深重なる神話より筆を起こし、大化の改新を經て國家組織の大系統を成し、民族、國民、國家の自覺及び其れが發表に達するまでの歴史にして、國祖、建國の大精神を發揮し、國家の抱負を逃べ、國體を論ずる等、言辭堂々筆法森嚴人をして襟を正うせしむる者あり。建國時期の此民族の生活、神話、信仰、道德、倫理より社會、政治、經濟、實業等の事を記するや整然明瞭。帝王將士宰相等諸人物の性格は躍如として目のあたり其等人物に接するの思あらしむ。其の日本民族の優美性及び快活性を記する章の如き。趣味津々たり。本書は又勇壯なる男性のみの建國史たるのみに非ずして、日本女性の建國史たることを忘れず特に建國時代の日本女性に闊する長篇の章を置き。女性の高き位置を有し、優美なると同時に有爲活潑、又其事業の偉大なりしを叙せるが如き、用意周到と謂ふべし。又民族及び國家の自覺及び其發表を記せる章の如き、實に著者獨特の見識を以てせるものにして、國民心理、日本固有の思想主義、哲理、好尚等を明にし、日本民族たる所以を明かにせり。今や帝國の光威八紘に輝き、世界を驚動せしむるに至れる理由を知らんと欲せば、日本建國史に遡るに非らざれば根本的正當の解釋を得ること能はざるべく、本書は實に其が要求に應する天下唯一の書たるなり。全篇高尚なる精神に充溢し其筆力の雄健に兼ぬるに文章の美を以てす。之を以て教育家、政治家、實業家を始めとし日本社會全般に通じて最も有益の書となす。殊に學校の教科書參考書たるは勿論、青年男女の必讀書たり。家庭の善良なる讀物たることを保證す。乞ふ陸續御注文あらんことを……

女(にの二)



本邦製品にて裝飾せる歐風婦人室　（農商務省商品陳列所）

女（ほの一）

英語世界

第一號以下數版を重ぬ ▲毎月一回五日發行

年刊十二冊菊判紙數六十四頁
每號寫眞版及密書數頁挿入

第六號要目

●ブラウニング英詩「勇士」譯註（小日向定二郎）●短篇夫婦喧嘩譯註（深澤由次郎）●英語子音の發音法（岸本能武太）●佐久間信恭氏筆蹟●英譯血判取（武信由太郎）●コナンドイル講義（今井信之）●句讀法（茨木清次郎）●英國々歌吟誦法（酒井勝軍）●讀本々位解譯練習（増田藤之助）●山口神商試驗成績談（奈倉次郎）●英語の形式（伊藤彌門）●最近科學奇聞（長井氏晸）●神戸高商試驗詳解（深澤由次郎）●神戸高商受驗談（一合格生）●英作文法（武信由太郎）●略語の複數（喜安璡太郎）●和文英譯と入學試驗（今井信之）●如是鷲ペン（長井青郊）●同志社英語評判記●文法練習の經歷談●時文研究●英文通信●英學大家蓄音機●讀者研究壇●懸賞披露及新題

第七號要目

●新渡戸博士の英文筆蹟●六月施行第七高等學校入學英語問題詳解（深澤由次郎）●ブラウニング作英詩譯註（小日向定二郎）●和文英譯血判取（武信由太郎）●英文句讀法（茨木清次郎）●解釋練習（増田藤之助）●米國々歌吟誦法（酒井勝軍）●神戸高商入學試驗成績談（小久保、小川兩教授）●短篇小說講義（今井信之）●數詞の文典（喜安璡太郎）●最近科學奇聞（長井氏晸）●英語の形式（伊藤彌門）●譯註夫婦喧嘩（深澤由次郎）●關係を表はす句（武信由太郎）言葉の使い分け（SK）●入學試驗と國文英譯●第四高等學校英語評判記●外國語學校受驗談●英語研究の仕上げ●英教塲用會話●時文研究●英學大家氣焔錄●英文通信●讀者研究壇●英語遊戲法●懸賞文發表●同新題●英語俱樂部等尚本號より

第八號要目

●英文探偵奇談講義（今井信之）●英譯血判取（大尾）武信由太郎●英語と修養（安部磯雄）●リーダーに現はる夏の鳥（畔柳都太郎）●譯註追剝（マーク、ツエーン）（石川祐助）●英文句讀法（茨木清次郎）●ナイヤガラ瀑布のイルミネーション（長井氏晸）●第一高等學校入學試驗答解（深澤由次郎）●解釋練習（増田藤之助）●東京高師敎塲パノラマ●子音の發音（岸本能武太）●英語の形式（伊藤彌門）●東京高商入學試驗成績談●佐久間信恭氏英文筆蹟●語句の省略法（武信由太郎）●數學式の文法（喜安璡太郎）●會話作文資料（笹岡民次郎）●時文研究●學校英語だより●英文通信●讀者研究壇●懸賞文披露及新課題●初學欄（英語の平等無差別、譯讀・英作文應用設問等）

第九號要目

九月五日發行

●滑稽毛生へ藥譯註　深澤由次郎●英譯今昔物語　野口米二郎●偶像破壞奇譚講義　今井信之●子音の發音　岸本能武太●譯註追剝大尾　石川祐助●英文句讀法大尾　茨木清次郎●讀本々位解釋練習　増田藤之助●英吉利自然談　畔柳都太郎●最近科學奇聞　長井氏晸●慣用句法英語の形式　伊藤彌門●入學試驗と國文英譯　今井信之●花輪高商敎授英文筆蹟●東京高等商業入學試驗答解　深澤由次郎●第一高受驗談●時文研究●英習字の練習　片山義行●語句の省略法　武信由太郎●同志社英語評判記●英文通信●學校だより●讀者研究壇●英語遊戲●懸賞發表●懸賞新題●初學欄（ABC講壇、解釋、英作文、應用設問等）

第一號以下取揃應高需 ▲正價金拾錢　郵稅壹錢　前金（十二冊金壹圓拾錢 六冊金五拾六錢 外要郵稅）

發兌元　東京市日本橋區本町三丁目　博文館

（ほの二）

世界唯一 麻病消渇の根治確證新藥

麻滅(りんめつ)

麻滅は最も進歩したる最新の痳病消渇即治模範藥なり、本劑はありふれたる普通の賣藥と異なり殺菌學上効力頗る峻烈なる一新藥を主劑とし是を內服して**麻病消渇**の病原たる「ゴノコッケン」を忽ち**滅殺**する處方に基き製劑せし新藥に付輕症は壹劑重症は特別製分にて必ず誓て根底より**根治**するを確證す但し彼の舊式洗滌劑の如き迂遠無効有害の姑息藥と異なり奏効確實峻烈なるだけそれだけ藥價不廉なり用藥者豫め之を諒せよ藥價壹劑壹圓拾錢特別製貳圓拾錢郵劵代用貳割増しの事

梅毒根治新劑

本劑(藥名ドクトル)は幾多の研究實驗を重ね多年苦辛經營の結果成功したる最新最良の藥物なれば現世紀に於る唯一の**ばい毒**根治特効新藥なり故に黴毒及黴毒に關聯して續發する諸症(即ちばいどく。ひゑ。かさ。しつ毒。かんそう。よこね。ようばいそう。たいどく。蒼毒。るいれき。骨がらみ。べんどく。ふしぶしのいたみ等)ならば如何なる頑固難症にても特別製分にて**誓って根治**することを確證す從來醫療賣藥等百方手を盡すも全治の効なくして困難せる患者は速に本劑を試服し其病毒を根底より驅逐斷絕し天賦の生命健康を保全せよ 藥價壹劑分壹圓拾錢貳劑分壹圓九拾錢特別製分參圓六拾錢着金次第送藥す郵便切手代用貳割増しの事

奏効確證 美容新劑

やせる藥

本劑(藥名ヨードチリン錠)は學理實驗に徵したる現世紀唯一の發明劑にて血ぶとり。酒ぶとり。あぶらぶとり。顔赤くほてり。のぼせ症。卒中症等總て肥滿質多血質脂肪過多質の人用ゆれば無害にして著しく體量を減じ脂肪を適度に脫し美容健康を保ち程よくやせる特効藥なり故に彼の見苦しくふとりたるを苦にする諸君は速に本劑を用ひ其驚くべき偉大なる奇効を知られよ

壹劑分價送料共參圓廿錢貳劑分六圓廿錢特別製分九圓拾錢着金即刻送藥す

世界無比

最新發明藥

あざ

入墨は廿日 ほくろ そばかす、なまず いぼは拾日 目に必ず美麗に除去す

ろこと

保險附 新發明藥にして患部の大小輕重を問はず容易に根治し假令顔面たりとも毫も**痕跡**を殘さず無痛にて除去し得らるゝこと確證す故に之を用ゆべき患ひある人は速に用ひて天然の**美質**を完うせよ來詣者へは山の如き全治者の**感謝狀**及び除去したるあざ、ほくろ、そばかす、いぼ等の實物を示すべし實に**世界唯一**の新藥也但し本劑は其製劑を二種に區別し一はあざ、入墨、ほくろを除去し又一はそばかす、なまず、いぼを除去するものとす故に注文者は各自除去せんと望む所の病名及患部の模樣を詳細明記して申込あれ左すれば其症に適應する藥を送附すべし價は各一劑分壹圓拾錢參劑半分參圓拾錢六劑分五圓拾錢拾貳劑分拾圓拾錢づゝにて郵劵代用貳割増し（患部の面積大なる人は大劑を求むるを德用とす）着金即刻小包郵送す

以上四種 **專賣元** 東京市神田五軒町十九番地 **日新館藥房**

白色特効

ペーアス石鹸

壹個代價送料共八拾五錢▲三個函入同上貳圓參拾錢

此石鹸は**世界第一等**の良品にして化粧品の大王たることは苟も泰西の事情に通ずる者の熟知する所なれば今更喋々贅辯を要せず啻だ單に其主眼たる特効の一二を揭げん**皮膚**を**潤澤軟密**にし**色**を**白**くし、**粗糙質**を治するは此石鹸特有の神効なり且つ此石鹸は香氣頗る佳良にして使用後五時間は芳香馥郁として身體に附着し薰るは館主の實驗保證する所なり、乞ふ昨今世上に續々顯出し誇大の廣告を以て世人を瞞着する內國製の粗惡品と玉瓦混同視すること勿れ(昨年輸入の五萬個は夙に賣切れ久しく品切中の處今回拾萬個着荷せり速に御注文を望む)

輸入一手 **專賣元** 東京神田區五軒町拾九番地 **日新館藥房**

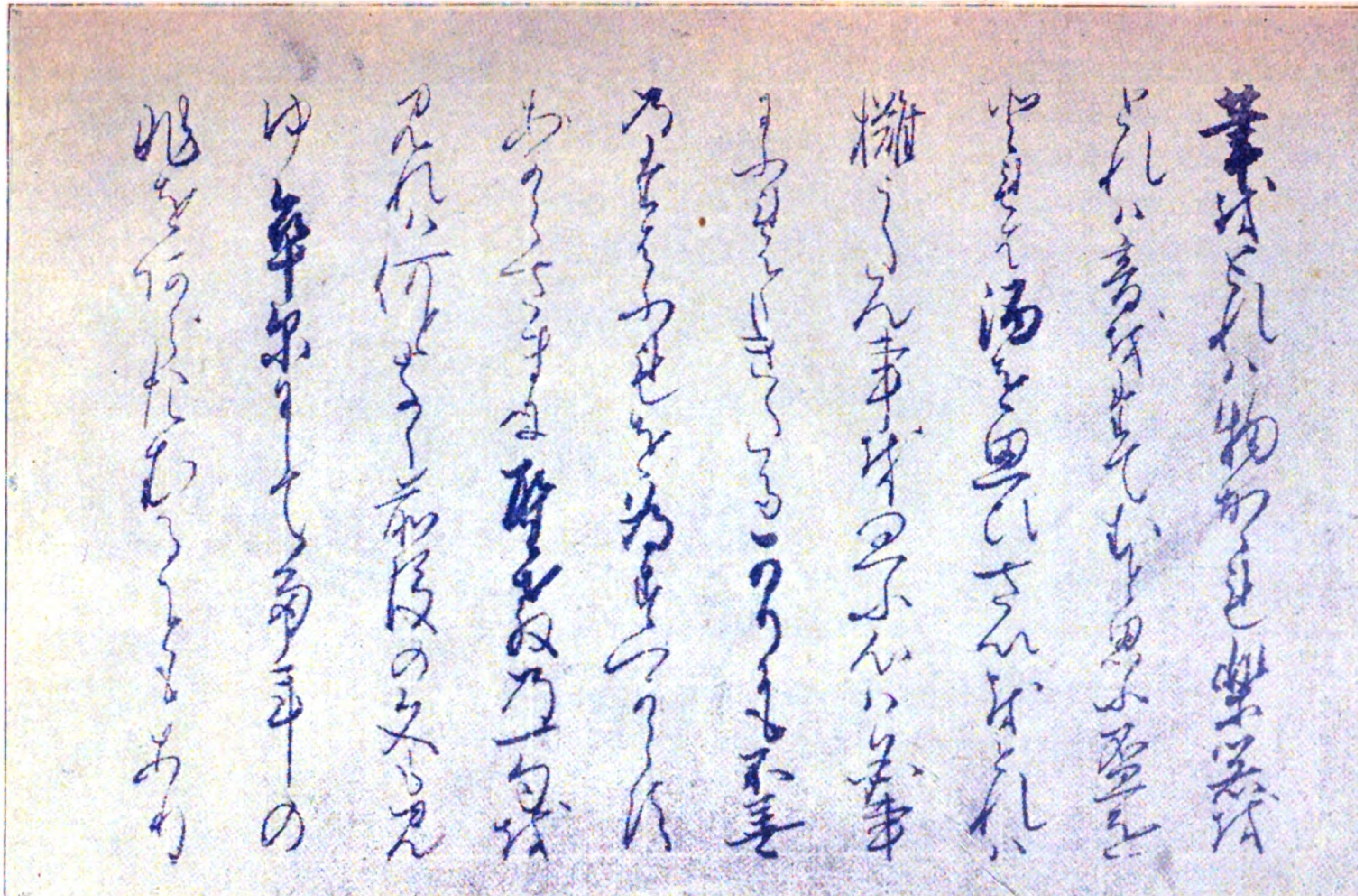
女（ほの三）


パール
美顔料
毛髪料
コールドクリーム本舗　東京濱町　平尾分店


懐中要薬
清心丹
清心丹特有の効能を常に食後食後に服用すれば消化を速にし胃腸を健全ならしむるにあり
登録商標 高木
本舗　高木與兵衛
東京市日本橋區元大坂町八番地

(ほの四)

千鳥式の書法



女子と書法三十頁参照


さくら油
髪のよいのを望まぬ方はありませんが
頭髪の油は何を用ひたらよいかと御迷ひになるのは未ださくら油を御用ひにならぬ方で一度さくら油を御使ひになれば必ずこれに限ると……
販賣所は全國重なる小間物化粧品店に有り
定價{極大三十錢大廿五錢
中　十四錢小　七錢
東京日本橋区よし町
よしや

女(への一)

島田三郎君序

小野田翠雨君著

（速記者の見たる）

現代名士の演説振

全一冊四六判洋裝美本紙數三百廿頁口繪寫眞版數十個

正價金四十五錢郵稅六錢

無くて七癖有つて四十八癖、現代各名士の演説振りも種々樣々の癖がある、癖の速いと遲いの、態度風生の善惡、速記者泣かせ五人男など著者が二十年來の經驗に依り、其速記眼に映じたるものを、公平に率直に忌憚なく素葉抜き、演者自身で■己れに此樣な癖があつたかと本書を見て始めて覺る位で、先きに讀賣紙上で大評判を取つたものを、今回增補訂正したものです、本書は演説研究者の好材料となるは勿論、一度本書を讀んだ後で、諸名士の演説を聽きて、彼是比較して見ると餘程の趣味があらうと思ひます、誠に近來にない面白い本です、而して本書所載の人名は左の六十四名である

所載人名

島田三郎○花井卓藏○西園寺公望○角田眞平○三宅雄次郎○田尻稻次郎○鳩山春子女史○江原素六○横井時敬○松本君平○辻新次○坪井正五郎○尾崎行雄○山本權兵衛○本多靜六○細川潤次郎○田中正造○高木兼寛○成瀨仁藏○望月小太郎○肝付兼行○伊藤博文○大岡育造○樺山資紀○谷干城○鳩山和夫○澁澤榮一○井上あくり女史○竹越與三郎○下田歌子女史○釋宗演禪師○芳賀矢一○田代義德○巖谷小波○三輪田眞佐子女史○棚橋絢子女史○海老名彈正○嘉納治五郎○戸川殘花○加藤咄堂○高田早苗○北里柴三郎○高島平三郎○松村介石○近角常觀○重野安繹○德富蘇峰○宮川經輝○田川大吉郎○石川半山○劉城寺清○井上豐太郎○木下尙江○幸德秋水○安部磯雄○南條文雄○長谷川泰○田中喜一○山路愛山○中島觀琇師○嘉悅孝子女史○鷲山彌生女史○大町桂月○新渡戸稻造

女（への二）

永井荷風君著

あめりか物語

本書は著者が明治三十六年の秋より米國に遊びて其四十年の夏佛國に向ひて紐育を去るに莅み前後五年間の見聞實歷を書き綴りたるものを取り集めたるものにして文明國の裡面を描きて遺すなし

目次

船室夜話●野路のかへり●岡の上●醉美人●長髪●春と秋●雪のやどり●林間●惡友●舊恨●寢覺め●夜の女●一月一日●曉●市俄古の二日●夏の海●夜半の酒場●落葉●支那街の記●夜あるき●六月の夜の夢●附錄フランスより○船と車○ローン河のほとり○秋の巷

洋裝四六判美本
紙數四百九十頁
每編二色版寫眞口畫入
正價金六十五錢
郵稅八錢

販賣用電話本局二千六百廿番　東京本町博文館　振替貯金口座第二百四十番

新輸入 美容料 肉體

色白新劑

本劑は近時佛國パリス貴紳淑女の間に最新流行の發明薬にして如何程色黒き男女にても特別製 貮 純白色に變化し艶美の容貌となるな劑を用ゆれば忽ち肉體確證す世上種々雜多の色白薬を用ひて奏効なき人は速に本劑を試み見よ眼前に峻烈なる特効を覺ゆ眞に奇効顯著の確證新劑價は並製金壹圓貮拾錢特別製金壹圓八拾錢

價壹劑貮圓七拾錢參劑七圓五拾錢五劑拾貮圓也

飲んで色白くなる特効新藥

サーサパリラ

英國ロンドン「バーゴイン」製「サーサパリラ」は峻烈なる淸血劑にして頑強なる皮膚病、猛惡の等の病毒及び悪血毒血且つ惡液を體外に排泄し血液を淸淨にし男女體内の精神を爽快にし根本的に肉色を純白艶美ならしむる奇効顯著の内服水劑なり色白新劑と「サーサパリラ」と内外双方併用せば奏効頗る迅速確實なり(注意)從來種々の外用塗布的化粧水及誇大廣告の洗粉白粉等を用ひ其無効に歎じつゝある各位は速に此「サーサパリラ」を試みよ奏効頗る迅速確實なり(今回英國より輸入し常館にて一手專賣致候)

眞正舶來

最優等香水

佛國パリー及英國大會社製造の眞正舶來香水を直接輸入販賣す、彼の外裝及レツテル等を舶來品に模倣し中味は和製品を詰むる粗製贋造物とは價幾分か不廉なれども其香氣の優秀佳良なる點と一滴たらせば確實に一週間以上能く其愛すべき芳香を保存せる點とを比較せらるれば寧ろ頗る經濟的の輸入香水なり、乞ふ一度御試用の上御好評續々愛用賜らんとを

價一瓶二圓半以上拾圓迄數種有之候

毛の必ずはゑる確證藥

本劑は米國醫學博士の發明に係る世界無比の毛髮發生藥なり即ち腫物の痕はげの痕やけどの痕頭髮及はゑぎわの薄き人其他總て毛のあるべき所に毛なき人本劑特製を用ゆれば忽ち毛髮蒼々と發生すること確證す本劑は世にありふれたる種々雜多の毛生藥とは其効眞に天地月鼈の大差あるに付玉瓦混同視する勿れ藥價は特別製貮圓卅錢並製壹圓廿錢

血塊 流下

通經劑

本劑は胃腸を痛めず子宮を害せず如何程長き月經閉止も必ず忽ち快通流下する特効あり本劑參劑分を用ゆれば二三ヶ月間滯りたる月經にてもキレーに流下す又特別製分を用れば半年以上の月經閉止及び血塊にても必ず立處ろに流經す且つ月經不通月經不順より起る子宮病血の道を全治し多年滯りの古血及惡血毒血を一掃するとを確證す但し本劑は其奏効極めて確實顯著なるも毫も衛生無害なり婦人諸君安心して試藥あれ價は壹劑分七拾錢貮劑分壹圓廿錢參劑分壹圓七拾錢特別製分貮圓參拾錢

(注意)本劑の大盛を羨み近時續々怪しき無効な類似僞藥を顯はる用藥者は深く注意ありて「專賣元日新館藥房」の名義に注目し購求あらんとを乞ふ



腋臭

わきが

根治確證新發見藥

醫療賣藥百方手を盡せし如何程頑固劇烈の慢性わきがにても誓て根治し決して再發或は他病に變ずる恐なき廿世紀的改良根治新藥なり速に用ひ苦惱を脫せよ價は輕症根治分六拾錢重症根治分壹圓廿錢頑固劇烈の慢性症根治分貮圓卅錢著金即刻送藥す郵劵代用必ず二割増のこと

以上六種

專賣元 東京市神田五軒町十九番地 **日新館藥房**（電話下谷五四六番）

女(への三)

女(への四)



女子美術學校日本畫研究會

女（その一）

佐々木弘綱翁遺著
佐々木信綱君校訂

和歌世々の跡

全一册 洋裝四六判 美本 紙數約二百五十頁 正價金廿八錢 郵稅四錢

和歌世々の跡は明治の歌壇に多大の功勞ありし佐々木弘綱翁の遺著にして、國初より近世に至る凡ての歌人の代表的短歌を、時代を追うて採錄せるもの。專ら初學者の爲にとて、その選出に、或は戀歌を省き或は難解の歌を避けられたれば、**和歌の小歷史**として、**作歌の模範**として、**獨習用に又高等女學校の教科書**等に、最も適當なる書なり。長く草稿の儘秘藏せられしを、今年翁が十七年祭に、翁の郷里伊勢石藥師村に紀念碑を建設するに際し、その紀念として、息信綱氏の嚴密なる校訂を經、かつ近世歌人年表和歌系統圖等を附し、添ふるに井上、小杉、木村、芳賀博士、本居侍講の追悼の文章を以てす。國文和歌に志ある人々の、必ず座右に備ふべき書なり。

東京本町 博文館

東京帝國大學文科大學講師 佐々木信綱君著

歌學論叢

全一册 洋裝四六判總クロース 紙數約五百八十頁 近刊

歌學論叢は、佐々木氏が、數年前より、帝國大學文科大學に於て、和歌の歷史を講ぜらるゝ、其研究の餘材として成れるものなり。或は燃犀なる眼孔を以て、『和歌と時勢』『和歌の將來』『歌學の根本』『上世の和歌』『歌格の研究』等に就て論究し、或は卓拔なる見識を以て、『人麿と赤人』『貫之』『西行』『實朝』『景樹』等を論評し、或は、『仙覺以前の萬葉研究』『戶田茂睡』等精細なる考證あり。或は『萬葉集の女歌人』『建禮門院右京太夫』等趣味津々汲めども盡きざるものあり。又、『六人部是香』『大隈言道』『野村望東尼』等未だ世に知られざりし歌人歌學者に紹介したるが如き、國文學史上に一新事實を提供せるもの。其他、『萬葉集私見』『近世歌人雜話』『家集のいろ〳〵』等すべて廿篇、五百八十頁にわたり、該博學なる學識と清新なる文藻と相俟ちて、我國の歌學界に新生命を與へたる書と云ふべく、又上代より近世にいたる側面の日本歌學史と云ふを得べし。苟くも和歌に志あり國文に興味を有する人々にとりて、必讀の好著なり。

東京(博文館)本町

女(その三)

明治四十一年徴兵適齢者は勿論將來陸軍に出身せんと欲する者の必讀書

麻布聯隊區司令官 陸軍少將 龜岡泰辰校閲
軍事普及會編輯

四十一年式
改正徴兵問答

附 入營の準備
兵事願届書式 改正徴兵令 一年志願兵條例

正價卅錢
郵税四錢
郵券代用壹割増

宮中御歌所寄人 中邨秋香先生著 増訂七版

文鑑 千草の錦

菊判和裝
定價七拾錢
郵税拾錢

此書は中邨秋香先生が三十餘年間讀書の餘暇、古學復興以來諸名家の文中金玉の響あるものを抄錄せられしが積んで數十卷と成りしを、中に就て男女學生の模範となるべき美文、記事、紀行、論説、消息、物語體等無慮數百篇を選出せられ、之に加ふるに當代諸名流の文を以てせせれ、特に上欄には要語數萬を載せ作者の模範と應用とに供せられしは、他に其比を見ざる最良の文鑑なり。

新編書簡文法式

（男子用）
總クロース金字入
定價五拾錢
郵税六錢

新編女子書簡文法式

洋裝美本
定價六拾錢
郵税六錢

書簡文の法式男女に別ちて大成せるものは古來未だ嘗て有らず、蓋し書簡に法式のなからざるは尙人に禮儀なく書簡に法式なからんか其人如何に賢しと雖又如何に富めりと雖一日も交際場裡に立つこと能はざるべし、中邨秋香先生深くこゝに感ぜられ即ち男女に就て各書簡文法式の撰著ありて之を世に公にせらる、此法式は元來封建制度の代に於ける尊卑上下に就きて種々の段階を分つが如き煩を避け今日の現狀に依り舊新を對照して以て時の宜に從ひ適當の式を設けられしものなり故に人間處世には一日も缺くべからざるは勿論苟も筆を書簡に把る者は瞬時も座右を放つべからざる要書なり

宮中御歌所寄人 中邨秋香先生作
學習院女子部教授 小野鵞堂先生書

新編手紙

（男子用）
木版半紙摺
無類の美本
男女各一册
定價四拾五錢
郵税四錢

女子消息 文の手ほどき

本書は中邨秋香先生の新作にして書簡文獨習者の爲に通俗平易なる實用の文題百餘種を總振かな付にせられたるは他に其比を見ざる處、特に小野鵞堂先生が大字に書かれたれば習字の手本として此上もなき良書なり

新編書簡文例

（男子用）
木版半紙摺
頗高尙優美
男女各一册
定價六拾錢
郵税六錢

新編女子書簡文例

本書の文例は現代の文豪中邨秋香先生の腦漿より迸出せしものなれば、一言一句津々たる趣味あり、繁に流れず簡に失せず、擬古に陷らず流俗に同せずして眞に今日書簡文の好模範たり加ふるに書は筆硯界の巨擘小野鵞堂先生の手腕になりしものなれば又習字の龜鑑として上乘の書なり、特に上欄類語數千句を掲げ書簡文を作習せんと欲する人をして自由自在に意を逑せしむるの便に供せられたるものなれば、新編書簡文法式と相待て斯道の完璧と稱すべきなり

（その四）

發兌元
東京市京橋區中橋廣小路六番
振替貯金口座四千百〇九番
前川文榮閣

東京音樂院夏季講習會



宮内省御買上品

皇后陛下
皇太子殿下　御買上之光榮を賜る

於凱旋紀念五二共進會　有功金牌受領

特許 改良如意軸（兩用）萬年筆

◎如意軸は毛筆ペン兩用にして軸内より自由に墨汁及インキを供給し得る最大便利の重寶品也



定價（兩用金參拾八錢
　　（毛筆用金參拾錢
送料一打迄金拾貳錢

◎販賣御希望の方へは便宜御相談に應ず
◎賣捌所は全國到る所の文具店並に洋品雜貨店に在り
◎說明書御申越次第進呈す
◎郵券代用一割增

特許新案◎ランギペン（泉ペン）

◎ランギペンは自動的に軸内よりインキの吸入流出自由なり

定價第一號金張金具附金壹圓五拾錢より第九號ニッケル金具附五拾錢迄各種

別製　並製



▲定價金參拾五錢・送料一打迄金八錢▼

◎近來泉ペン類の實用に適せざる類似品續々有之候間ランギペンの特色を御見認の上御購入被下度候也

◎發賣元 東京市神田區鍋町六番地 長電話本局一六二七番 振替貯金口座六〇

欄木商

女（ちの一）

女(ちの二)

法學博士
文學士　有賀長雄君編

增訂 日本古代法釋義

全一冊洋裝大判特製
紙數九百餘頁
正價金壹圓八拾錢小包拾六錢

日本古代法制の條文は獨り法學研究の爲に缺くべからざるのみならず、亦歷史に於て世變の原因を知る一大要素たり。大寶律令の如き、五百年政治の規模と爲り、朝憲之を以て振ひ、又此に因りて衰ふ。式目書類の武家政權に於ける亦然り、然れども其の文章一種特異の古格に出づるを以て、初學の講讀に便ならず、且多くは殘闕に屬し、配置錯雜して條理を通觀し難きものなきに非ず、有賀先生曩に帝國史略を著述するに當り、古代法制の重なるものを假名文に改めて之に註釋を加へ、世に公にせられたるに印本忽にして盡き、書肆其の再版を促す切なり、然れども先生期する所ありて許されざりしが今回帝國史略を增修して大日本歷史と爲すに當り、本書も同時に增修せられ、大寶律令の部に於て新に數章を加へ又前版に有らざりし式目編追加、建武以來追加、廻船式目、建武式目註、大内家壁書、北條早雲廿一ヶ條、長曾我部百ヶ條、朝倉十七ヶ條、信玄家法、豐臣氏各種法制、德川氏科條類典及百ヶ條を原文のまゝ集錄らせれ、一々精確の原本に當りて印刷を校正せられたれば無比の完璧と爲れり。

法學博士　有賀長雄君編

大日本歷史

上下完成

全部上下二冊
菊判特製脊皮附クロース金押美本
紙函入各紙數約壹千百頁

▲上卷　正價金貳圓　小包料金拾六錢

▲下卷　正價二圓五十錢　小包料拾六錢

昨年四月本書上卷を刊行し、但し下卷の完成を竢つことになり。有賀博士昨年十一月歸朝以來餘暇あり每に本書及古代法釋義の印刷校訂を急がし、今や兩璧同時に成る。下卷は平安帝都を中心としたる藤原氏の文化一旦壞れて國民生活の重點地方に移りし時代より起り政權鎌倉幕府に歸し、北條氏所領安堵の裁判を公平にして天下の人心を繫ぎしより所領を以て人生の最大事と爲す念を誘起し、建武中興は此の念を制する能はざりし爲に失敗し、尊氏が此の念に乘じて建設したる室町幕府の威力は此の念の自然の結果として各家に起りたる家督爭奪の爲に破亂して應仁以後の亂離と爲り興味津々たる群雄割據の時代を經て、元龜天正の英雄は所領以外に天下の人心を繫る所以のものを求めたるより、織田氏豐臣氏の朝廷尊戴主義となり、家康之を大成して公武合體の政道と爲し、武家に學問を勸めて國體を知らしめたるより大義名分論起り、外寇の刺戟に遭ひ、一轉して尊王攘夷の議と爲り、遂に大權を返上するに至りしまで、原因結果の次第を明にすること他の歷史に於て曾て類例を見ざる所なり、又維新以後日本が立憲政體を確定し兩度の戰役を經て世界一等國の列に入りしまでの事實を敘する頗る詳細なり。

販賣用電話二六二〇番　東京本町　博文館　振替口座二四〇番

女(ちの三)

女學部新設

新學期開始

第一號十月五日發行

九月三十日迄 入會金免除の特典あり目下入會の最好機なり。

女(ちの四)

新設趣旨

本會は中學講義錄の發行に從ふ事旣に五年進歩せる通信教授法は自宅獨習の目的を達せしめ得べきことを信じ今回更に女學部を新設して實用女學講義錄を發行し女學校に入ること能はざる人の爲に女子必須の學科を遺憾なく講習せしめんとす

實用女學講義錄

講義錄

女子唯一の目的は家庭の主婦たるに在り本會講義錄は高等女學校令に準據するは勿論勉めて實用に重きを置き以て圓滿なる家庭の主婦を作ることを期す▲講述最も**平易**にして懇切、總ふり假名の**談話體**なれば何人も解し難き憂なきことを信ず

規則書

申込次第直に進呈す

學科組織

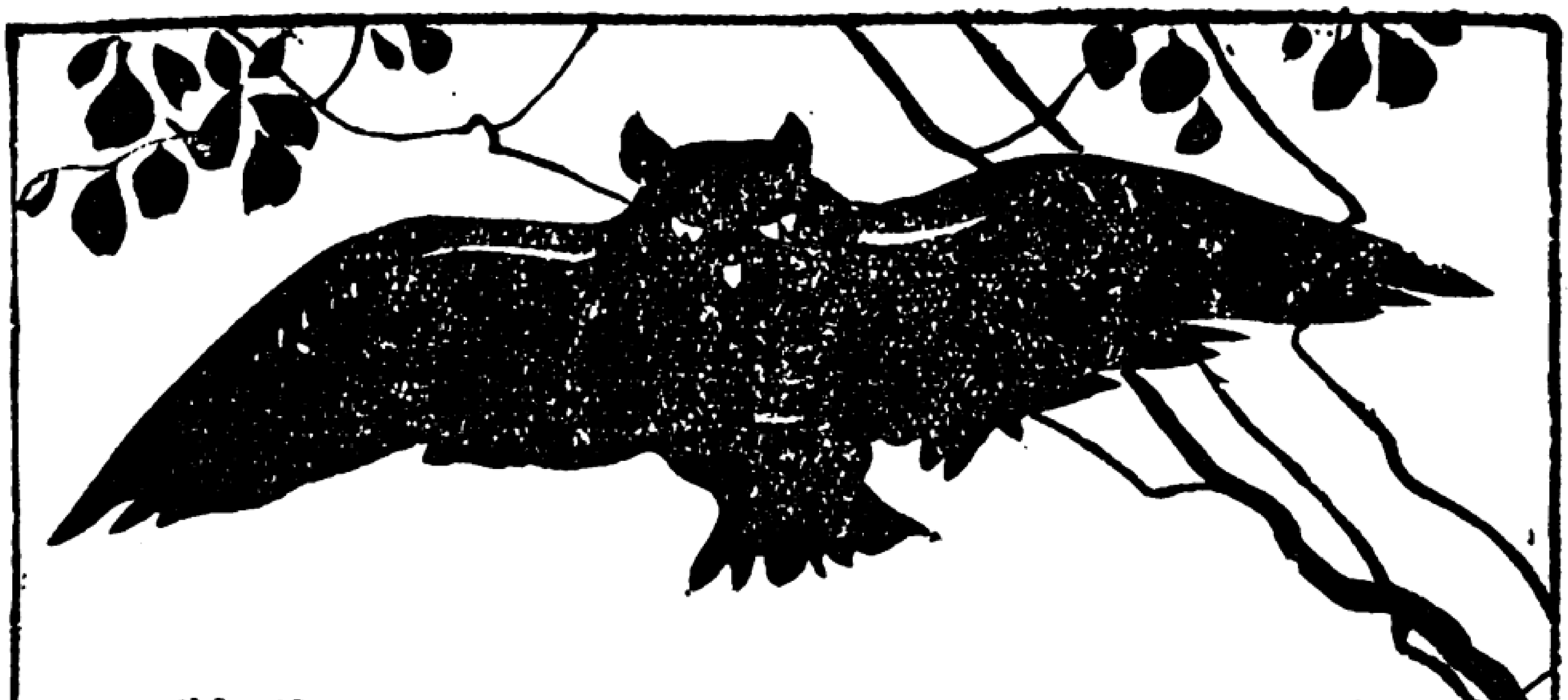
本會は多年の經驗により短かき時間と少き學費とを以て修了せしむべき組織とせり即ち講習全期を一ケ年半となし之を三學期に分ち毎月講義錄二冊を發行す講師は皆各科專門の大家のみ也。會費は最も低廉、都會一ケ月の遊學費を以て優に卒業するを得べし

女學雜誌進呈

本會々員は講義錄を受くるの外毎月女學雜誌『姬百合』を無料進呈せらるゝ大特典あり『姬百合』は現代知名の女子教育家及び專門大家の訓話學說及び純潔なる家庭小說を收むるの外會員諸嬢の文章和歌等を斯道各家の選評を經て掲載すべし。

東京神田駿河臺
電本局三千四番

大日本國民中學會女學部



八重葎さしこもりにしよもぎふにいかでか秋の分てきつらん　俊成

秋きぬとおもひもあへぬ衣手のたかならはしに露けかるらん　月光院入道

袖におく光もすゞし夕月夜さやかになびく荻の上風　後柏原院

色ならばうつるばかりに吹かへて音ぞ身にしむ秋の初風　通村

秋來ても猶絕がたきあつき日のさすがにくるゝ影のほどなさ　後水尾院

東路は衣手さむし白雪のあはゝか嶽の秋の初風　眞淵

粟田山ふもとの粟生色つきて薄霧なびく秋風ぞ吹く　蘆庵

人知れずこぼるゝ袖の露みれば老こそ秋の始なりけり　景樹

大空の月もすゞしとおもふらん山の麓に秋風ぞふく　有功

桐の葉の落葉をたゝく村雨は秋のあはれの始なりけり　千頴

秋の夜の深きあはれは有明の月見しよりぞ知られ初にし　俊成

水の面にかぞへし秋の月みれば空にも今ぞなかばなりける　續古今

天津空こよひの名をやなしむらん月にたなびく浮雲もなし　新勅選

あかなくに見るかひあらん光かな夜も長月の名にしおふのみ　後柏原院

天津空きよき夕の秋風に山の端のぼる月を見るかな　續後撰

秋風にふはの關屋の荒まくもをしからぬまで月ぞもりくる　新後撰





女かゞみ

修養語

この言葉は貝原益軒翁の十訓の中より殊に女子の修養に資すべきものを拔萃して蛇足を加へたるものなり。新古の世態異れりといへども心の工風に至りては時に古今なく湛然として一致なるを信ずるものなり。

○日々の行事

日々行ふ事に過ちなからんことを思ふべし。過あれば必らず後悔あり、後悔は過より起る。怒りと慾とを耐ふれば、過ちすくなく、後悔すくなくして後の禍ひなし、又事毎に早く行はずして、靜かによく思案して是非の疑はしきことは、自から決定せず、人に問ひて、我が善惡を考ふべし、急ぎて俄かに事を決斷すべからず。早く決斷すれば過ち多し諺に悔はさき立たずといへども事に先立ちて思ひつゝしみて、靜かに行はば過ちすくなくして後悔なかるべし。あくまで思案し十分にはかりて後、あやまちあらんは、我が心の分量をつくしたれば、力に及ばず、其上は天命に任せて憂ふべからず。

此の段は日々の行事に就て思慮分別をめぐらすべき事を說きたり人事百端情緒千變、これを意にまかせて、心のまゝに振舞ふ時は必らず過ちあり、故に靜かに思案して是非の疑はしきは千思萬考人にも問ひ合せて後ち決定すべしと說きたり。是れ萬全の法なり斯くても猶過ちあらばそは天命にして我が罪にはあらじとの肯遺がに明哲の覺悟といふべし。

○處世の根本義

人に交はるには自反をむねとすべし。自反とは自からにかへるなり、人を咎めずして我が身に立ちかへり

て善をおのれに求むるをいふ、人我れに從はず我れに反かば、我が過ちを責めて、人を咎むべからず、人に求めずして我が身に求むべし、わが身を省みて過ちなくとも我が行ひの未だ至らざる故とおもひ人をとがむべらかず、怒りそしるべからず是れ自反なり、自反は身を修め、人に交はり世に處する要道なり。

此の段は處世の根本義を說きたるものなり。多くの人は皆自個中心にて動くものなり、この故に人と交はるに往々この自個中心の衝突を來すを免がれず、動もすれば僻情とのゝしり、動もすれば勝手自儘の振舞と怒り恨む、これ必竟人に完きを求むるが故なり。こゝに於てか聖人自反を誨ゆ、かくして己れを責め、己れを省みれば、怒り罵しるに及ばずして、襟意釋然として解けん、心を修むるの道なり。

○交際の道

人に交はる道は厚きをむねとす。厚しとは人をせめずして我をせむるをいふ、此の如くすれば我が心和樂にして人をうらみず、人も亦我を恨みずして從ひやすし、薄ければ其の裏なり、人のあやまりを嚴しくせむれば子弟の輩も恨み深くそむき易し況んや他人をや。

前說を反覆して說へたるなり。

○人物の鑑別

凡そ人を知る事は至りて難きことなれば、人の口と我が目きゝに任せて、猥りに人の善惡を決すべからず然るゆゑに譽むるも譏るもかるぐ\しく妄にすべからず、歲月を待つべし、即時にはやく人を譽め毀れば必らずあやまりて後悔あり、我れ人をあやしきとおもへど、さもなくて却つてよき事ありよきとおもへど、又惡しき人あり、人の譽めそしりも妄りに信じがたし、人の口と我が心を以て善惡を定むべからず。人の口わが心二ながら證としがたし。

此の段は人物鑑定の困難なるを說きたり、人の善惡は一見したりとて容易に知れ難し、況んや其の言語には飾り多くして眞相を誤ること多し、故に口と目きゝに任せて猥りに善惡を判ずべからずといへり。されどこれを試驗するに時の力を以てすれば多く誤ることなし。人に交りて歲月を經れば其の長所、缺點、美きところ、醜きところ皆悉く我が鏡に映じて隱るゝところなし、故に人を知るには歲月を待つべしと說きたるなり。旨ひ哉。

○毀譽褒貶

人のほめそしりを聞くこと、よく察すべし、褒むる人、そしる人、智なくして人の善惡と事の是非をしらず、其上私ありて我が氣にあへるを譽め、氣にあはざるを誹れば善惡みだれて人をまよはす。かゝる人のほめそしりは必らず信ずべからず。これを證すれば、あやまりて是を非とし、非を善とし、咎なき人を恨み善人を遠ざけ、惡人をちかづくれば其わざはひ甚し人のほめそしりに迷ふべからず。

此の段は人の毀譽褒貶妄りに信ずべからざるを說けり。

○過を悔ひざる事

過ぎにし事を思へば、あやまり多くして悔しき事多けれど、一度びあやまりて、歸らざるとは悔の八千度悲しめども益なし、今より後をつゝしみて過なく悔なからんことを思ふべし、又あやまりて後はやく改むれば過なくなる事多し、易に所謂遠からずしてかへる悔にいたることなきなり。萬づの事、はじめによくつつしみおもむぱかりて後悔なからんことを思ふべし、始めに思慮なければあやまりて悔あり。

此の段は過ぎ去りたる過ちを悔まずして將來を戒しむるを說きたり、一回の過失は一分の智慮を益するものなれば、過失必らずしも咎むべからず、唯これを念じて將來の行を思慮するこそ智者の事なれ。

○心鏡透徹

心は靜かなるべし、さわがしかるべからず。靜かなれば明かなり、靜かならざれば心くるしくして道理を悟り難し、流水は動きて蔭を映さず、止水はしづかなるゆゑ明かなるがごとし。慮は深かるべし、淺かるべからず、慮は思慮なり、慮深ければ見ること遠く聞くこと詳かにして見聞に迷ふ事なし。

心鏡透徹なれば惡魔も乘ずるに道なし、若しこれに反して動きて定らざれば誘惑に陷り身世の多難を來すべし。

○世海浪荒し

世は海なり、身は舟なり、志は楫なり、かぢをあしく採れば、行くべきかたにゆかず、風波にあへば、舟くつがへるがごとし、志のもちやう、肝要なり、あしく志をもてば身をくつがへす、楫の採りやうあしくして舟をくつがへすがごとし。

江海風濤險し、只志のたしかなるありてこれを乘り切るなり。

○心の主

心にあるじなければ、事をつとむる時、はや過ぎてさわがしく又、おそ過ぎて怠りとなり、或は事に先立ちてあやまち或は事に後れて間に合はず、主あれば心つねに定りて遲速なく、よきほどなるゆゑ、過ちなし。

此の段は方寸の心を明確にすべきを說きたり。苟くも志だに明確ならば、事に當りて擾ぐことなく、又躊躇することなし、故に平素志を養ひ、時に應じて處辨すべきぞかし。



○修養の工風其一

心氣和平にして人を咎めず、我が身にかへり求め、己をせむれば、身修まりて樂多し、此の工風甚だ益あり、常にこれを以て我心を修むべし。

修養の第一義、明哲の工風といふべし。

○修養の工風其二

樂をしる人は天をうらみず人をとがめず、世に求めなくして其分をやすんず、樂をしらざるものはこれに反す。

安心立命。

○修養の工風其三

人我れに無禮なりとて咎むべからず。おろかなる人か、或は酒に醉ひたる人は狂人と同じければ、堪忍したりとて、いさゝか恥辱にはあらず、かれに對して怒り爭ふは我れも又おろかなりといふべし、敵對すべからず。

心の工風ある人の言に、若し他人に無禮を加へられて腹の立つ事あれば、靜かに手の脉を執り、一より百まで數へて、其間無念無想にあるべし、數へ了りたらば、心を他に轉じて徐ろに考ふべしとあり、堪忍の要道といふべし。

○修養の工風其四

凡夫の心は頼もしげなし。親しみあつけれども變じ易し、今親しむといへども後を保ちがたし、人の心を頼みてあやまつことなかれ。

世故を經たる人多くこの的の言を爲す、世相はつねに斯のごときものなり。

○修養の工風其五

人われを誹らば、誹るものを咎むべからず我が身に省みて求むべし、我が身に一分の過ちあり、人われを誹ること十分なりとも我があやまりより起りしことなれば恨むべからず、我が過ちを責むべし、是れ誹りを止むる道なり。さもなくして、たゞ人を咎め、人を恨みて、我に求めざれば人の誹りは止むべからず。

誹りを止むるに他の道なし、只己れを責むる、是れ誹りを止むるの法なり。

○修養の工風其六

臍下三寸を丹田といふ、人の一身の氣をつねに丹田にをさめて、胸にあつむべからず、是れ氣ををさむる良法なり、人に交はり、事に應じ、物をいふに、まづ心を靜かにし又氣を丹田にをさめて物をいひ、事をなすべし、是れ氣の本を立つるなり。

靜思の妙工風

○修養の工風其七

人の心平生無事なる時、つねに樂おほければ、いかなるわざはひ出來てもくるしまず、たとへば富める人は凶年にあひてもうゑず、血氣つよき人は、はげしき

寒暑にあたりても感せざるがごとし。

○修養の工風其八

病は口より入り、禍は口よりいづといへり、ことばを慎しみて、妄りに口より出さゞれば禍はひなし、飲食をつゝしみて、妄りに口に入れざれば病なし、病とわざはひとの出くることは天より降るにあらず、皆口よりおこると古人いへり。口の出し入れ慎むべし。

○修養の工風其九

我が善をば隠して、自から譽むべからず、人の善をばあらはして譽むべし、我があやまちをば飾るべからず、あらはして改むべし、人のあやまちをば、あらはすべからずおほひかくすべし。

○修養の工風其十

怒はつよく、慾は深かき故、是れにかち難し、力をつよくして堪忍すべし、ちから弱ければ怒と慾に克ちがたし、忍の字は心の上に刄と書く怒と慾の心起るをたちさること刄を以て切りたつがごとくなるべし。

一字千金。

○諂はず毀らず

面前に人を譽むるは諂にちかし、若しほむべきことあらば其人に對せずして他人に對し譽むべし。其人の感も亦ふかし、面前に人の過を正すはよし、退きて蔭にて毀るべからず。

この如き言、これ面従を喜ぶ今の世の人に處すべき交際法にあらず、迂遠にして取るに足らずといふ人もあらんか、決して然らず、眞の交際法、眞の處世法は正に此の言の如くならざるべからず達人の言苟くもすべからず。

○家の風儀

家を治むるに男女の別正しく、内外の防ぎを嚴しくすべし、混亂ならしむべからず、男女の別なく家法正しからざれば、子弟のともがら禮義なく、風俗みだりにして淫行おほく、家風を汚がし罪に陥る、子弟をゆるして淫邪におもむかしむべからず。

此段は家庭の風儀が子女の品性に影響多きを戒しめたるなり。而して其の原因を男女の別の正しからざるに歸す、今の世この例多し、誡めざるべからず。



女子と作文

鹽井雨江

作文の上手下手

「作文は、どうしても生れつきですネエ。私のやうな者は、いくら骨を折つても、もと〳〵其の才が無いものですから……」

「作文の上手は、どうしても好きからですネエ。私はどうしても好きになれないものですから……」

作文の下手な女生がよく言ふ申し譯である。いづれも一理はある。作文はもとより技術である故、其處に生れながらの才の有無は、巧拙に大關係のある事は、疑ひも無い。殊に文豪などゝ言はれて天下に濶歩する際になるのは、其處に生れながらの大なる才の無くては、とても望みは無い。「私のやうな者、もと〳〵其の才が無いものだから」慥に一理ある申し譯である。されど、其の文豪とか名家とかいふ際は別にして、他人に見られて恥かしく無いといふまでの普通の手腕は、隨分粉骨苦心學んで得らるゝものである。のみならず、生れながらの才といふものは、どうも初めは盲目のやうである。明かに自身で立つて進んで行く事は出來ない、導いて其の目を明に開かしめねばならぬ。それは、即ち修養である。修養の導きなくては、生れながらの才も、決してよく其處に立つを得べしとは言はれぬ問題である。其處に大なる才を稟けて居る人でも、ある事情の爲めに、其の大なる才が、自から早く其處に我れを知る能はずして、久しくあらぬ境に迷うて居る事がある。曲亭馬琴の文才が、自からを知つて、其處に立たむとしたるまでには、醫者の弟子となり書家の弟子となり、書店の手代となり、賣卜で身を立てんとまで迷うた事は、誰れも知つて居る有名な談しでは無いか。生まれながらの才の有無などは、容易に言ふべき事では無い。「私のやうな者はもと〳〵其の才がな

いものですから」さう早くあきらめてしまふものでは無い。何時、其の才がはじめて目を開いて大に活動して來るか、なかなかわからぬ事である。されば、先づ飽くまでも大に修養粉骨すべきである。不幸にして遂に生まれながらの才なくとも、人に恥ぢざる程の文は、其の修養苦心の賜として必ず得らるゝを知れば、さうはやく絶望すべきでは無いでは無いか。

「作文の上手はどうしても好きからですネエ」之れは言ふまでもない。「好



きこそものゝ上手なれ」世の諺にもなつて居るほどの眞理である。が、「下手の横好き」の反對もまた打ち消されない事實の、いくらもある諺で、物の上手下手の理由を、好く好かぬの一因に歸してしまふ事は出來ない。のみならず、好かない道も、一寸した緣で、或は一點の光明を其處に認め來たる機會があると、一轉してはじめて好きになる事の、よくあるものである。

「私のやうな者はどうしても好きになれないで」さう早くあきらめてしまふのは御短慮を逃れぬ。やはり熱

心に修養すべきである。幸に一點の光明を認める機會を得て、大に好きになる時があるかも知れぬ。其の時なくしてやむとも、さて、人に恥ぢざる程の文は、自から何時でも書けるやうに成つて居ると思へば、うれしいでは無いか。

から言ふ女生に對して、何時でも自分は、さう言ふて飽くまでも作文の修養を勸むる。それは、自分が作文の教師をして居るからでは、決して無い。女生に作文の必要を大に認めて居るからである。

さる高等官の家庭に此の頃あつた實話であるが、奧樣が、久しく見ぬお友達の病氣のよしなれば、見舞ひの文をやりたしとて、其の草稿を旦那樣に、作つてと頼まれた。旦那樣は自分で書くがよいとて承けられぬ。奧樣は頻りと頼まれたが、旦那樣はどうしてもお聞きにならぬ。

私は文章が下手で、どうしても自分では書けませぬから、後生のお願ひですからと奧樣は哀訴せられた。と、旦那樣は此の馬鹿と大喝、自身の用事が自身で書けないやうな者が、人の妻になる資格があるか。そんな者が、人の妻に恥かしくないと思つて、貴樣は己の家に來たのか、けしからぬ。そんな者は一日も妻として置けぬとさん〴〵な御怒。危く奧樣は破鏡の嘆を見るところであつたとか。

女子は裁縫さへ出來ればなどゝ言つて居る親たちがこれを聞いたら、邪險な良人であると、キツと一言に評するであらう。が、自分は尤もな旦那樣のお怒りと思ふのである。人の妻となつて、日用の文章や、自身の用事の文が、自身で書けないやうでは、一人前の妻女とは、どうも言はれ無いではないか。それで、良人のお側に仕へて居るからとて、それは小間使である。それで、西洋料理を巧く拵へて良人に供したとて、それは料理人である。それで、子供を育てゝ居るとて、それは乳母である。それで、家政學を說くとても、それは出來損ひの家庭教師である。それでは、どうしても、男子の内助とか、家庭の主宰者とか言ふ一人前の妻女とは言はれないでは無いか。日用の文章や、自身

の用事の文章などは、ちやん〱と自分で出來るやうに修養して置く事は一人前の妻女たらむとする女生の欠くべからざる心がけである。

また斯ういふ談しがある。ある人洋行する事となりて、其の妻女に留守中の日記を書き置くやうにと命じた。自分も洋行中の日記をつくつて來る其方も留守中の日記を作つて置く。さすれば、相比べて見んに、また歸りあはん日の興を添ふるならんといふ注文であつた。かくて、其の良人は



約せし如く客窓の日記を携へて歸へつた。今宵は故郷の空人はいかなるながめを筆にしてなど偲びつゝ、我が心異鄕の名月に堪へがたしなどいふ記事もあつた。妻君も日記は作つて居つた。絹糸の房とぢなどして非常に丁寧な一冊。うれしさうに手に披いた良人は、さぞにこ〱と讀む事であらうと思つたに、「コンナ日記が何にか」と一喝、すだすだに破つて、庭へ投げ出てしまつたといふ大不興。其の大不興の種となつた妻君の日記は、「今日晴れ、寒暖計何度、晝すぎ叔母樣ま

ゐらる、四方山の雑談日暮れ頃歸へらるといふやうな事ばかり書いてあつたのである。

女子に文學趣味などは蟲のつく基だなどゝのみ恐れて居る親御たちは、何にも其の樣に怒るべき事は無いのにと怪しむであらうが、自分は此の主人の激怒には一理があると思ふのである。良人が大に精神的悦樂を期待した日記、其の日記が、單に天氣の晴雨寒暖計の何度來客の有無ばかりの殺風景とあつては、妻君の沒趣味あきれざるを得ないでは無いか。かういふ沒趣味の婦人の主宰で、よく趣味ある家庭が作られて行くであらうか。

誠におぼつかない限りである。一體、家庭の半面は、此の世に健闘活動すべき人間の休養慰安の場所であるのである。人間の休養慰安は、決して寢食などの肉體的娛樂ばかりでは無い。否、そんな低い動物的休養慰安では、眞の人間生活は出來ない、精神的悦樂の趣味が大に必要である。

家庭の主宰を天に命せられて生まれて來て居る婦人は、此處に大に配慮せねばならぬ。こゝに配慮して、自からつとめて其の趣味を解するの人とならなければならぬ。以て、家庭を眞の健全なる休養慰安の場所たらしめ、以て、自から子女家人の趣味識も、養うて行くやうにせねばならぬのである。されば、文學上の文とは限らないが、趣味識を養ふの道は、自から多少修養して行く事は、婦人に欠くべからざる心がけではなからうか。かう考へて來ると、此の殺風景な日記より出來ざりし其の婦人の沒趣味は、實に感服出來ないでは無いか。

其處で、自分は、女生に向つて、實用の文章の種類はもとより、文學上娛樂上の文章の修養をも、常に倦くまで勸むるのである。

女生に作文の稽古の必要は、この大略にとゞめて、少しく自分が作文の稽古についての經驗を、これから談して見よう。

○初めて受けたる師の教訓

「先生、どうしたら作文が上手になれるでせう。」よく初心の人のする難問であるが、自分もはじめて作文に志した時、先生に此の難問を持つて行つた。先生は、「どうもかうすればと答にくいが、せんずるところは」とて、「多く讀書し、多く試作し、多く推敲するにあり」と說かれた。自分は、此の上に今一つ、

多く觀察するといふ事を加へたら、作文の上手になる大道は、モー他にあるまいと思ふ。

多く觀察する。多く事物を見る事である。多く見る



ばかりでは、いけない。成るべく注意して見ねばならぬ其の物に對しての我が觀念を成るべく詳しく細に明かならしむるを求むるのである見ざる物を、我れはよく語る事は出來ないといふ事が判つて居れば、多く觀察するの必要は、また言ふを待たずであらう。

多く讀書する。說明は要るまいが、唯だ注意すべきは、其の讀書の選擇である。手當り次第に讀むのでは不經濟である。先づはじめは其の道の人に尋ねて、其の示さるゝ書を讀むやうにするが、良策である。それ

から成るべく古今の文章家と稱せられて居る作者の書と其の道の書を選んで讀むが、得策である。また其の書を讀むにも、唯だ無闇に讀むのでは、何の効もないよく心を入れて、其の言うてある事や、其の言ひ方や其詞のつかひ方などに注意して讀むのである。面白いと思ふた所々には朱筆の圏點でも添へる程にして讀むべきである。さうして、古人の想や詞や修辭法を知つて、我が詞藻の種子を蓄へて行くのである。

多く試作する。自分で澤山の文章を常に作つて見るのである。これが非常に大切である、多く事物を見て居ても、多くの書を讀んで居ても、それで作文は必ず上手に出來るものでは無い。かういふ妻君の談しがある。其の妻君は高等の敎育を受けた人で、女子の天職はどうだの、個人性がどうだのと、なか〱難かしい事まで、喋々と辯ずる人であるが、一寸した用事の書面の代筆を、良人にたのまれて書いたところが、豈に圖らんや、其の喋々の辯舌に似ずして、筆はしどろもどろ、いかにも難澁であつた。良人は驚いて、これでは困ると言ふので、作文の稽古の爲めに今一度學校に入れと嚴命して、其の妻君は、今も學校通ひして居る。聞けば、此の妻君、作文の稽古などが豈に家庭の改良に奮闘せんとする身に用あらんやといふやうな大氣燄で、筆などは手にした事のなかつたといふ事である。自分で常に筆を取つて實地の練習をつまずしては駄目である。作文は一の技術である。技術はすべてさうである。

多く推敲する。モーこれでよいと輕卒に筆をおかずして、我が筆の跡を幾度も吟味して、よきが上にもよきやうにと工夫し苦心するのである。これがまた大切である。こゝに大に我が技術は進むのである。

以上四種の道相待ち進みて、作文は上達するのである。が、それだけのはなしでは、北海道へ行く道を尋ぬる人に北へ行くべしといふやうなもので、漠然とした案内であるであらうこれから自分の困まつた時代時代の經驗を、順を追うて話して見よう。多少近い案内になる事があるかも知れぬ。

○何にも書く事が無い

これは、極めて初心時代の事であるが、作文の題に對つて、さて、何にも書く事が無くて、毎時非常に困まつた。つまり、思想が無いのである。

度々困まつた結果、自然と自分はかう言ふ策を取つた。それは、作文五百題とか何々文集とか言ふ本から其の題に似よつた文章を取り出して、一つ二つ讀む。讀んで、さて、それに習ふて、いろ／＼考へを馳せて見る、觀念をあつめて見るのである。窮策ではあらうが、思想のない時代の自分には、誠に良策と思はれた。勿論、似よつた題の文に習ふのは、全く其のまねをするのでは無い。全く其のまねをするのでは、剽竊に成る。そんな忌ましいのでは無い。其の文章に言ふてある事にヒントを得ていろ／＼の方面を探つて我が觀念をあつむるばかりである。

○何んとも表はし方が無い

これも初心時代の事であるが、作文の題に對つて、多少の觀念は浮んで來て、かういふやうな事を書いて見ようと考へる。ところが、どうしてもそれを表はしやうが無いので、毎時非常に困つた。つまり、表はすべき詞を知らないのである。

こゝにも、自分は一策を考へた。それは、斯うするのである。常に讀む文章の中で、景色の事がいふてある處、悲哀の情が述べてある處など、其のむき／＼で面白いと思ふたところに朱筆で、標を附けて置く。また短いのは、手帳に寫しあつめて置く。それを取り出して、今作らむとする作文の題の如何に應じて、其の朱筆の場所や、書き寫して置いた文句を、二三度先づ讀むのである。さうして、其の文句のヒントで、其處に自分の今用ふべき詞を考へ出すといふ策である。もとより、貧しい頭で、言はうと思ふ程の事であるから大抵は其處に、それを表はすべき詞は發見せらるゝのである。

○どうもまとめやうが無い

少し進んで來た時代の事であるが、作文の題に對ふと彼の事此の事と、種々書きつけようと思ふ考へがごたごたと出て來て、どういふ順序でどういふやうにまとめて書いたらよいか、一向仕末がつかぬので、常に困まつた。思ふまゝに書いて行くと、キッとだらしの無い文が出來る、時によると、支離滅裂な文と成る。

こゝには、自分は非常に苦しんだ、非常に苦しんだ窮策、かう言ふ手段をめぐらす事にした。それは、先づ、其の作文中に言いたいと思ひついた事がらを、一筆書きに、一つ彼の事、一つ此の事といふやうに並べて見る、並べて置いて、其の事がらが果して其の文中に適せる事なるか否かを考へて取捨て見る。取捨した後の事がらを、あつめて、今度は其の順序を考へて見る。さて、大凡其の豫定の順序に從うて、其の連續の具合を考へつゝ筆を進めて行くやうにするのである其の時には困餘の窮策であつたが、今考へて見るとこれは作文の上には、非常によい手段であるやうに思はれる。

かう豫定の順序を立てゝ置くと。無論、最後に言ふべき事も、大體きまつて居るので、文章に大切なる結末も自からちやんと出來る、書きつゞけて來て、どうも結末がつか無い。窮して、無理な不自然な結末を強ひてつけると言ふやうな不體裁を慥に逃るゝ事が出來る、此の準備を立てゝ筆を取る時は、たとへ拙いながらも、いつでもよく整うた文章が必ず出來る事は受け合ひである。

○美しい詞が並べて見たくて仕方が無い

大分古今の名家の文も讀んで來た、其の美妙なる詞が大分腦中にちら〳〵して居る。此の時代に困まつた事は、作文に對ふと、なんだか其のちらついて居る美妙なる詞が頻りと目について、無暗に其の美妙なる詞が並べて見たくなる事である。それで、頻りと美しげな

詞を並べる、其處にはちつと不適當であるのも、時には、全く不用であるのも、何んだか頻りと用ゐて見たくて、無理にも入れるやうな事をする。勢ひ、根本の思想の如何は、注意が疎になる。で、出來上がつた文はどんな、物かと言へば、所謂襤褸の錦である。美しげな詞が、つぎはぎに並べてあるのみといふ不體裁。作文の度毎に『美しげな詞ばかり言はうと思ふな』と先生に注意せられた。

先生の度々の注意であるが、どうしても自分はそれがやめられぬ。それで、非



常に先生に叱られつゞけといふ不面目の仕末。不面目とは知れど、どうしても美しげな詞が文章の命の樣に自分には思はれてなか〳〵やめられぬ。

が、自分も、こゝに大に考へた。襤褸の錦では駄目である事は、自分にもよく判かつて居る。其處で自分は、かういふ手段を取つた先づ自分の思ふた事を、ありのまゝに平語で、一度書いて仕舞ふ、さうした後で其の平語を美しげな詞に訂正したり、また美しげな形容の詞を挾むやうにしたのである。さうなると思想は

ちやんとまとまつて居るから、先生の襤褸の錦といふ評は、どうやら逃るゝ事になつた。併し、先生はかう評した「お前の文章は、花たつぷりの小枝のやうだ、文章は枯木の大樹のやうに書くべし。」

枯木の大樹、それが文章の壯觀なるものであらうか自分は今もさう思ふて居る、若い中は、文章は花たつぷりの大木の樣に心がけて、さうして、其の技術の手の所謂かれて來るのが、よいと思ふのである。

○筆が單調平板で仕方が無い

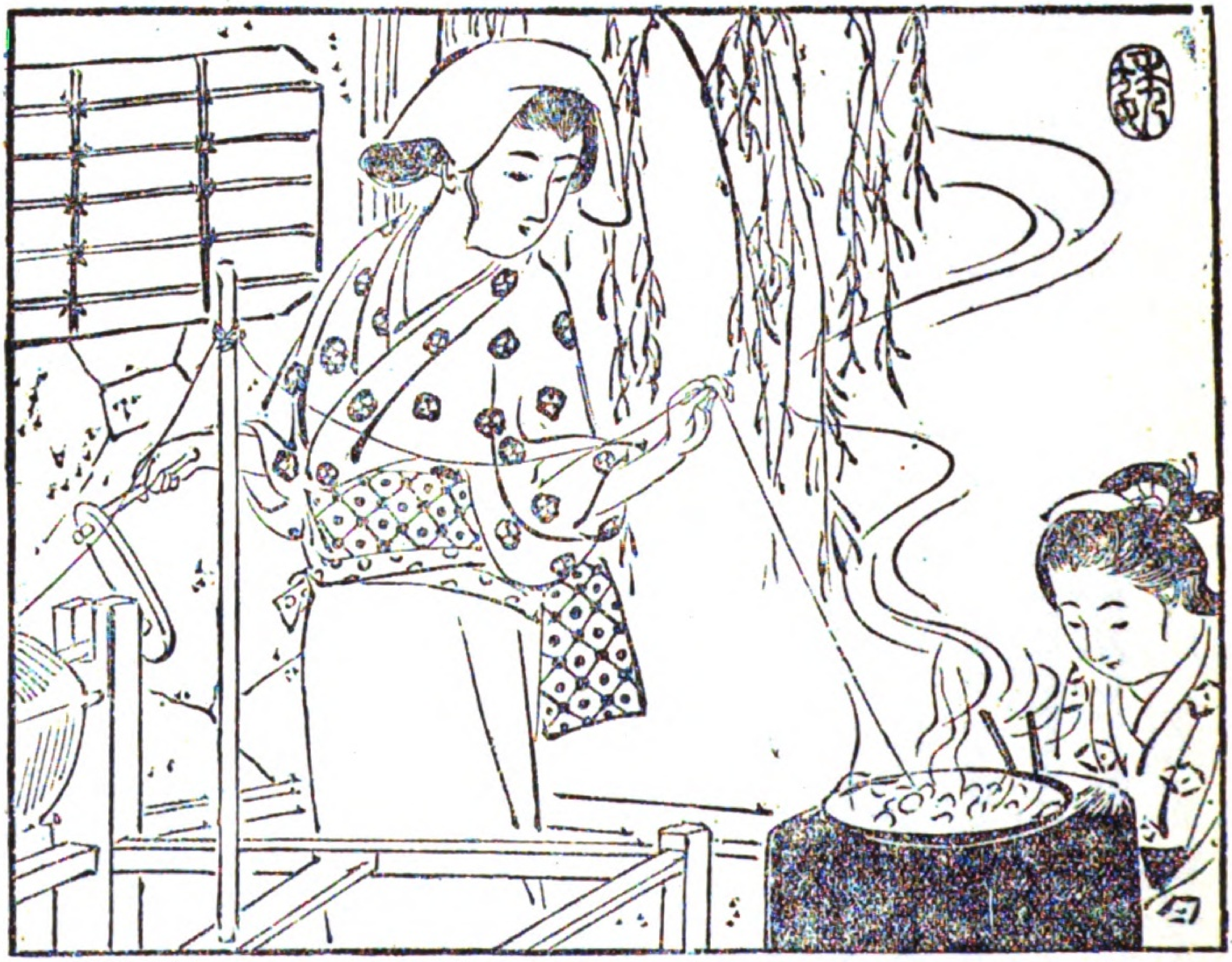
どうやらかうやら思ふ事が一と通り發表せらるゝやうに成つた時代の事だが、筆がどうも單調平板で、變轉の妙に乏しいので、毎時自分ながらいま〳〵しくて堪らなかつた。

此の時に、先生に受けた有り難い考へは、今も筆を取る度に思ひ浮べて感謝して居る、それは、かういふ敎へである、筆に變轉の妙を望まば、詩とか歌とか韻文をよく讀んで見よ、詩歌には散文以上の面白い修辭法がある、文章に志す者は、どうしても詩歌の修辭に學ぶところなければならぬといふ事である。誠に先生の仰せられた通りである。詩歌は辭句に制限がある其の制限ある中で、思ふ存分に言はうとする故、其の修辭には自から思ひ切つた面白いものが多い、實にあらゆる技術の妙を盡くして居る。自分の筆は未だ上手では無いが、今日までの筆にも、言ひまはしに詞づかひに詩歌の修辭より幸に悟り得たるものゝ多い事は深く感じて居る、其處で、自分は、作文に志ある女生に對つて、毎時、歌では古今集や新古今集、詩では三體詩や晩唐十家絶句などは、少くとも讀むやうにと勸めて居る。

○どうも趣向が平凡で仕方が無い

思想の平凡な事と意匠の平凡な事とを言ふのであるが、これは實に今でも、修辭の拙なると共に、自分の常に嘆息して居る點である。で、いろ〳〵苦心して見るが、自分の考へでは、二つの心がけより外には、仕

方がないやうに思ふつとめて、常に觀察を新しく細にして我が觀念を精しうする事と、我が感情想像の力を大に活かす事とである。其の外に今一つ、自分の實際にやつて居る心がけがあるそれは、其の文章の材料に成るべく制限を附する手段である。例へば、梅を材料として梅についての文ならば、單に梅といふだけに考へをつけないで、何處にある梅で、どういふいはれの梅で、どういふ時の梅といふやうに、事狀や場所や時間で制限を附して、成るべく特種な梅に精製して、そ



れを材料にするのである。また例へば、亡友を悼むといふやうなる題ならば、いかなる人物、いかなる生路を送りたる人、我れにいかなる關係ある人などいふ點に深く工夫して、其の亡友を成るべく特種なる亡友にして、書くのである。それは、慥に趣向や思想を少しは面白くする一法のやうに思はるゝ。

○人を動かす力が乏しい

整うた文章は先づ出來る。優美な文章はどうやら書ける。さて、人の心を大に動

かして、全く其處にひきつけてしまふやうな力のこもつた文章は、なか／＼出來ぬものである。それが出來れば、作文の道は、モー高嶺に登りついたのであるから、容易の業でない事はもとよりである。

それについて、自分の悟つた事は、「決して自分を詐らぬ」といふ心がけである。自分を詐らぬ、自分の感情を詐らぬ。自分の心の動いたまゝに言ふ。「決して自分を詐る事をせぬ」といふ心がけである。此の心がけで行けば、一言一句皆自分の眞を發表して居るから、自分の力のこもつた文が出來ようと思ふ。文天祥の正氣の歌や、孔明の出師の表などが千古に必ず讀者を泣かして居るのは實に自分の眞の發表であるからでは無いか、自分を詐らず、發表するといふ事は、此の自分は作文の奥義であると自信して居る。

此の考へで、自分が常に遺憾に感ずるのは、普通の人から貰ふ書簡文である、從來の我が書簡文には、實に習慣上の形式上の筆が多い。自分を發表せずして習慣にならひ形式に從うて書いて居るのが、先づ普通である。女子の手紙について例をとれば、どんな場合の手紙であらうが、長い手紙であらうが、短い端書の文であらうが、必ず最初に『一筆示しあげまゐらせ候』とか『文してまゐらせ候』とあつて、結末に必ず『あら／＼かしく』ととゞめて居る。『文してまゐらする』のであるのは、言はないでも判かつて居る。無用の形式では無いか、細々と書いた手紙などに『あら／＼かしく』とは奇妙では無いか。そんな形式は要らぬ、殊に端書の文などに、そんな餘計の形式は無用ではあるまいか、時候の挨拶なども、習慣の詞があつて、『追ひ追ひ春めき候』とか『追ひ／＼冷氣と相成り候』とかいふ樣な文句にきめて居るのも面白くない。自分は此樣な手紙を貰ふ度に、さう思ふ。

人々殊更に書く必要は無いから、印刷しておいて、紙屋で賣つたら便利であらうと思ふのである。またさういふ紋切型の手紙には、習慣的の文字遣ひや詞づかひの見苦しいのがある。

例へば、差出す　罷越す　相願ひ　間敷　目出度

候得共　難有　被下度　などいふやうなのである。

自分は、こんな形式的習慣的の手紙の書き方は、是非廢めて欲しく思ふ。其樣な習慣や形式で書かないで、其の塲合の自分の心で自分の詞で、すべて書くやうにしたい。手紙の文の何んとなく輕薄に感せらるゝ事の多いのは、一つは此の形式的習慣的の筆の罪であらうと思ふ。

なほ自分の困まつた事や考へた事は、細に言へば澤山あるが、あまり長くなる故、この位なところにとゞめて置いて、最後に隨分難儀な仕事を勸めようと思ふそれは、

○日記を作る事

である。其の日記も、前に談した奥樣のやうに、天氣寒暖計來客の如何などならば、何んにも難儀といふ事はないが、そんな無趣味のでは、作文の稽古には何んの役に立たぬ。

毎日見た事とか感じた事とかを、一つ書いて置くのである。例へば、通學の途中で、犬の嚙み合ひを見たら、其の樣子を書いて見る。哀れな納豆賣りを見たら、其の哀れな樣子を寫生するのである。また、悲しいとか、嬉しいとか、哀れだとか、無念だとか、何んでも大に感じた事があつたら、其の感情を書きつけて見るのである。隨分難儀な仕事では無からうか。難儀ではあらうが、これは大に作文の稽古の助けになる。

霧ふかき夕の山の鹿の聲
　なれてもそでのたゞならぬかな　千蔭

もみぢ葉の色は暮れゆく高嶺より
　あらはれそむるさを鹿のこゑ　景樹

鹿の音は遠きまされり中空の
　月のあはれや打そはるらん　有功

旅人のゆきゝも絶えて日の岡の
　くれゆく道に鹿ぞなくなる　直好

聞かずしてあらましかれと思ふまで
　夕戀しき鹿のこゑかな　知紀

秋の夜の月には雲もかゝりけり
　果こそなけれさを鹿のなく　永好



女子と書法

鎌倉笹目谷破蓮堂書法會にて　星野天知

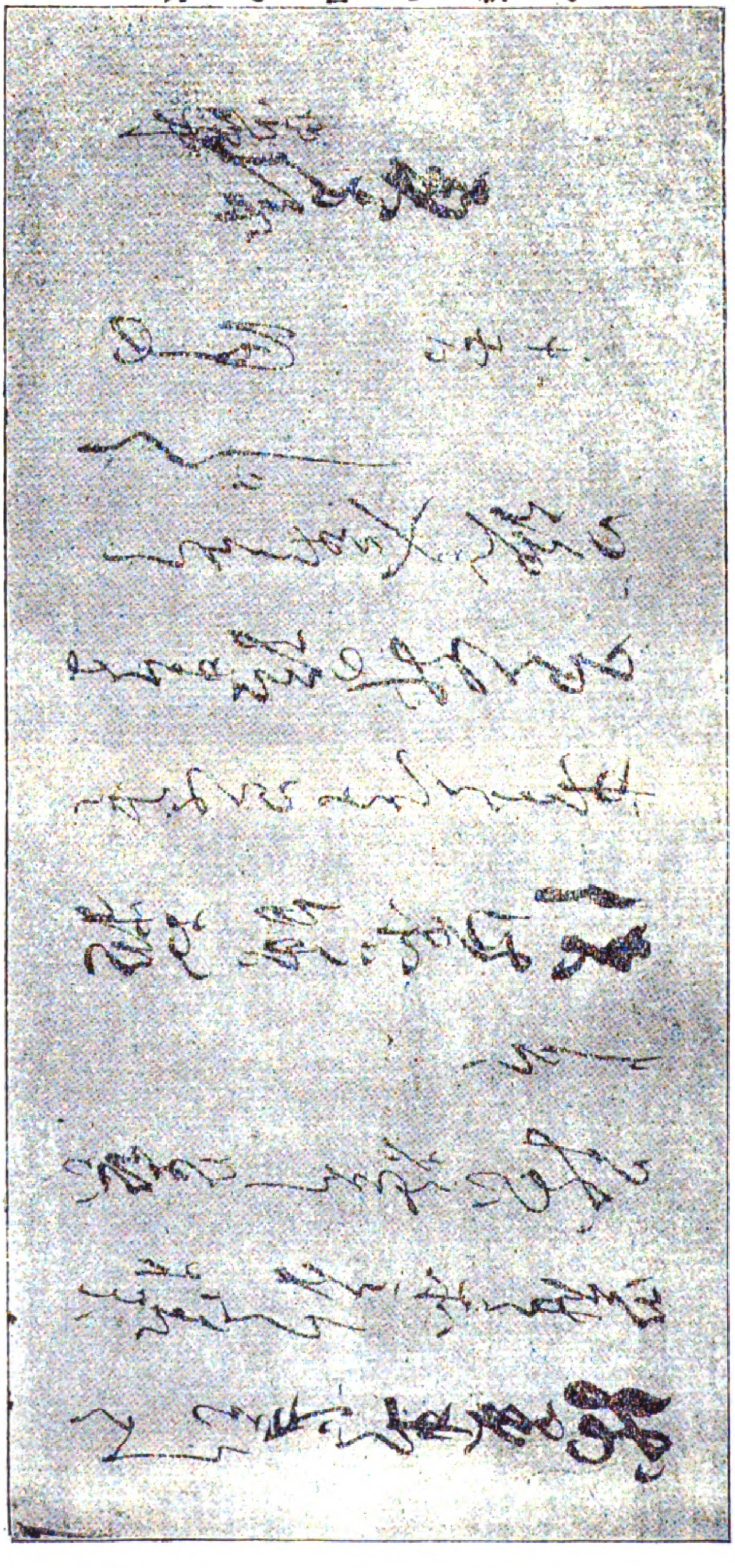
手紙の書方

原來吾が書法會では書翰法、文字法、歌書き法、墨帖習方の四部に分けて敎へて居る。其書翰法も男子と女子とは書體を異にして敎へる。併し其は書體を異にする斗りで、女子の中にも男性文字の協ふものには其方を撰んで敎へるので、素より文字を習ふには筆法點畫といふものが主で、之を公開して吝まぬのが吾が書法會の趣意の一つであるが、此筆法は男女ともに異なるものではない、今爰には其中の女性の書體に付て其例を認めることにした。但し爰には通常多く用ゆるに便利な霞式の一例を示して置く、詳しいことを知らうとするには報知新聞社發行の吾著書、新式速成書法講義を見るが宜しい、吾が書法會に問合はせて其書物を求めるも宜しい。

先づ手紙の式に付て概略を述れば、前の明き二寸、後の明き一寸五分、上の明き三分、下の明き二分といふ割合で四方の縁を明ける、月日は本文より一字下げに書き、其下の所へ名前を書く其名前は本文より一字上げに納むるを宜しとす。宛名は吾名より指二本を置いて、月日より二字下りの所より認めるを普通とする主人とか親とか上長官とかいふ特別の敬意を意味するものには指三本も吾が名より離して更に一字上りに認むるのである。

左に示した霞式の書方は初の所で墨を着けて追々淡く成り、又用事の書出し毎に墨黑々と認めて追々淡く成り月日と吾名まで其筆にて認め、宛名で墨付けて黑黑と書くもので、煩雜な事はないが、此墨繼ぎといふものが少し熟練せねば上手に往かない、それには墨の

手紙の書き方



磨り方も筆の卸し方も墨の撰み方も關係するもので、昔時は大抵の人は知ッて居ることだが、今日の有様では此等の事も知らぬ人が多いから鳥渡困るかも知れぬ、去とて爰に長々しく述べる餘白がないから、熱心の人は前に述べた書法講義を見るか又は習ひに來るが宜しい。

はがきの書方

はがきは書き難いもので、多く來る端書を注意して見れば分るが、第一に奇麗に書たのが少ない、第二に終りの往詰らぬやうに書いたのが少ない、偶々奇麗に書たのがあれば原來略式を本體とする端書に不相應な眞面目な書き方で如何にも小學校式である。爰に其書き方の概略を述べて其例の一つ二つを示して置かう。

左の式は普通に用ゆるもので、前の明き凡一分程、後の明き凡三分、上の明きは無しで下を凡二分程明ける心得にて認む。其後の方を三分も明けるといふ譯は此狹く感ずる端書の後には尙明きがあるといふ心持の餘裕を持たしめる事で、此心があれば自然行詰るやうに書かないものである、どうも終りに成るに從ッて書きながら行の間が段々詰るやうに成るのが、手紙でも何でも書き物の通弊である、殊に此狹い端書などは尙更の事ゆゑ此心得を要するのである。

其既に書き終りて後其塲面を見るに、三分通り明いたまゝ殘た時は、「尙々書」を細く書入れて用事を辨ずるか又は用事なき時は月日でも名前でも輕く書いて埋めて置けば宜しい。

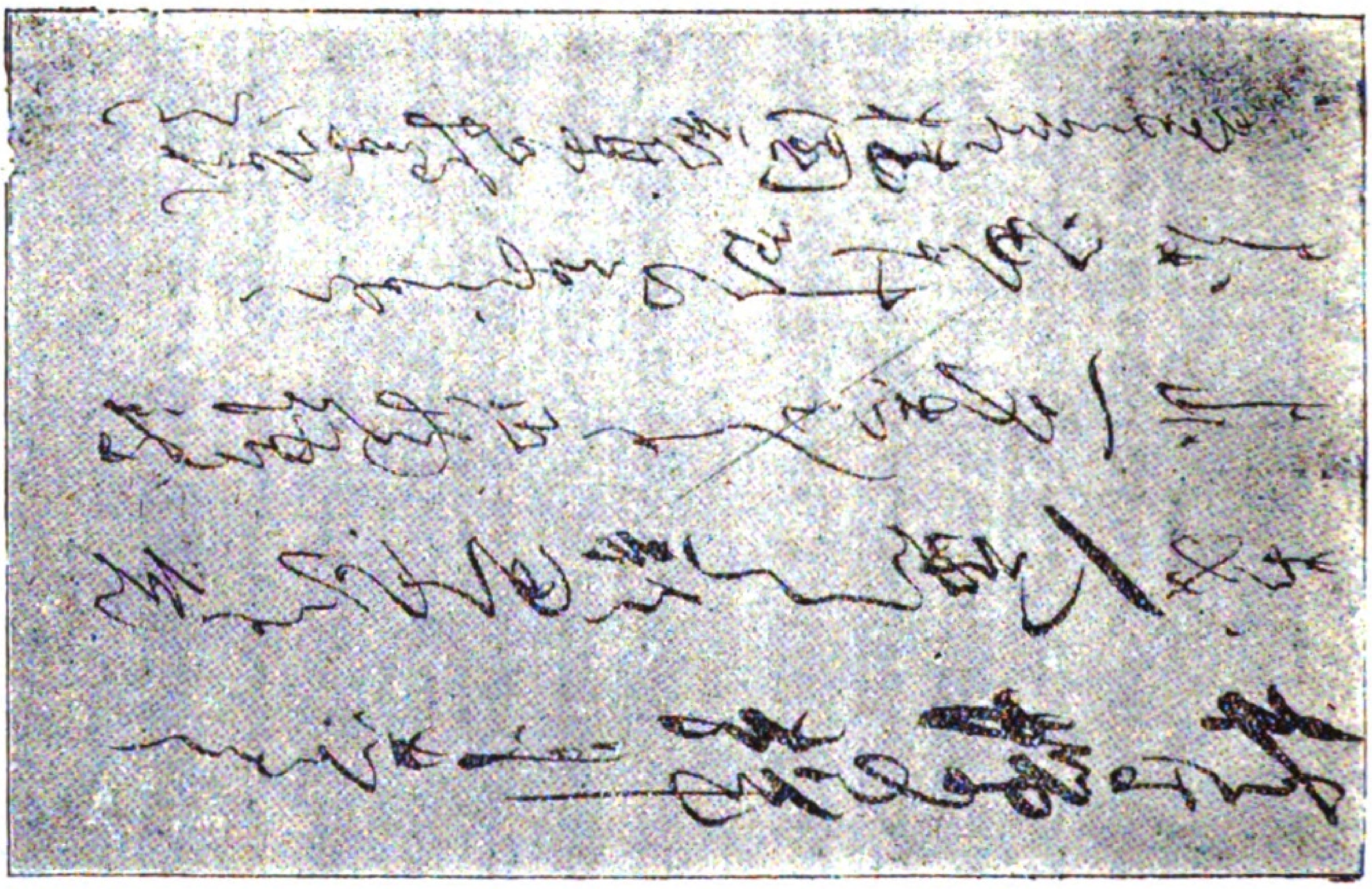
其書き方も初め墨黑々と認め追々細く成るやう認むるを宜しとす。散し書きは風流なもので種々あるが爰には略して置く。

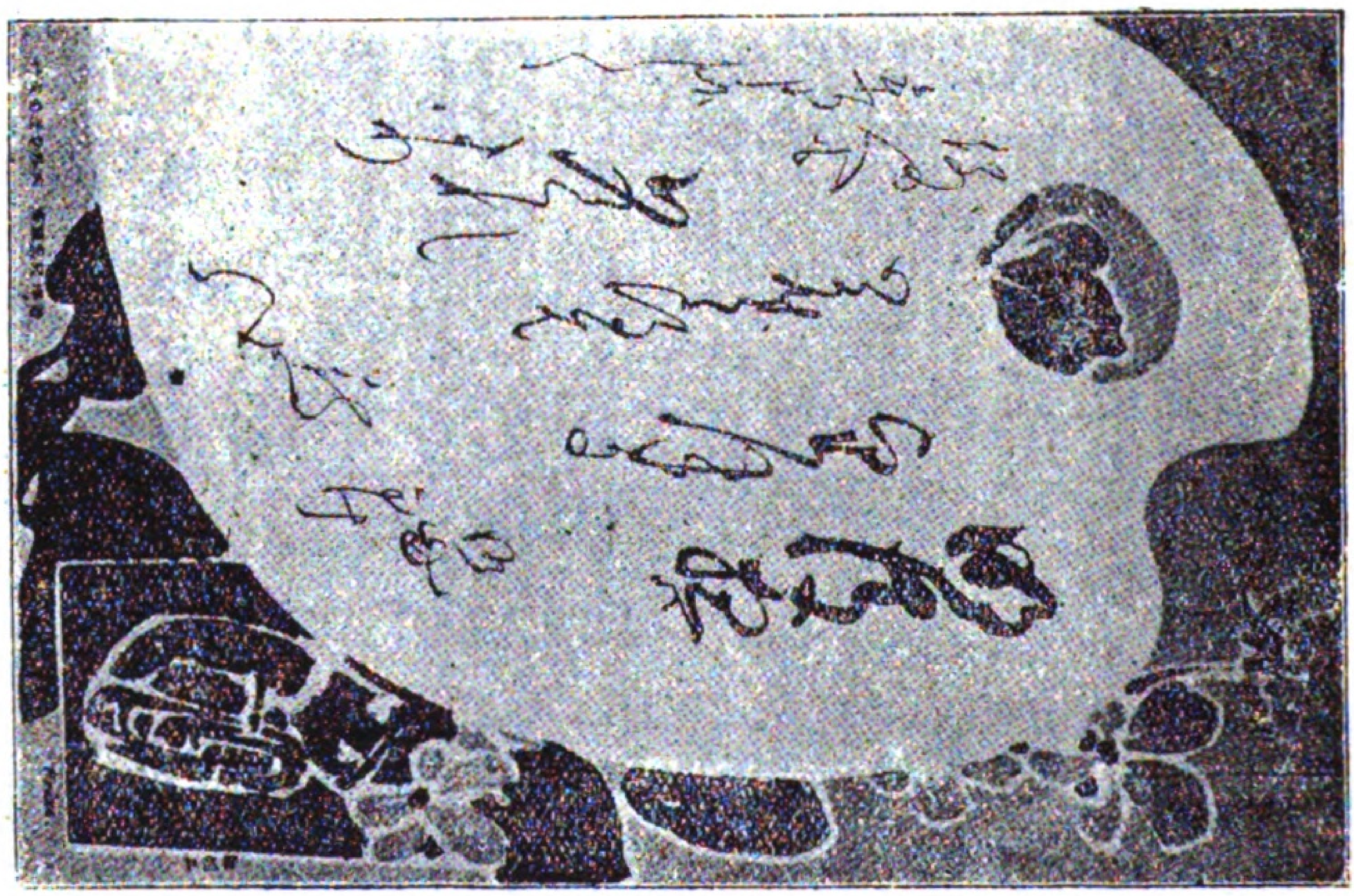
繪はがきの書方

繪端書流行の今日だから爰に一言せずば成るまいが素より千種萬態の繪端書に付て一々述る事は出來ないから唯爰には一言して置かう。

繪端書は實用を兼た風流なもので、隨分色紙や短冊の代りもする、文字の書けない者にも異意を通ずる塲合もある。此繪端書に畵と模樣との二種類がある。此模樣の種類の方は其模樣の上へ文字を書くもので、其畵の種類の方は其畵に應じて種々文字の書入れ方を注意せねば成らぬ、早く言へば文字を書入れて始めて完

はがきの認め方





全する書と、文字なくとも完全して居る書との二種類がある。其を心得ずに明きさへあれば書くものと思ふて無暗な所へ筆を入れたり、又は不相應な文字を書入れたりして可惜其書を破壊ことをしては成らない。畫には「無畫の畫」といふ明き場がある、其明場所で畫意を現はすもので、其所は鳥の二羽も舟の一點も入れ難い場所である。其所へ黒々と文字を書入れては却て畫を破るもので、其位なら普通の無地端書を用ゆる方が宜しい、繪端書を用ゐる以上は其を活用せねばならない。

偖繪端書は素より美術的のものだから書體も相應な美的のものが宜しい、先づ和歌でも書く積りで認むべきであらう。其畫の外廓を一二分去りて其外廓形に應じて認めれば宜しいので、其書方も筆付け黒く見えて段々淡れるやうに認めゆくのである。左の一例は認むるのに極めて簡單なものだが、散し書を兼て示すには宜しいから掲げることにした。「明後夜」の一節が心で、「御出かけ」云々が第一の副で「例の」云々が第三の副である。斯いふやうにして此繪具板の形ある明き場所を程よく埋めたのである。

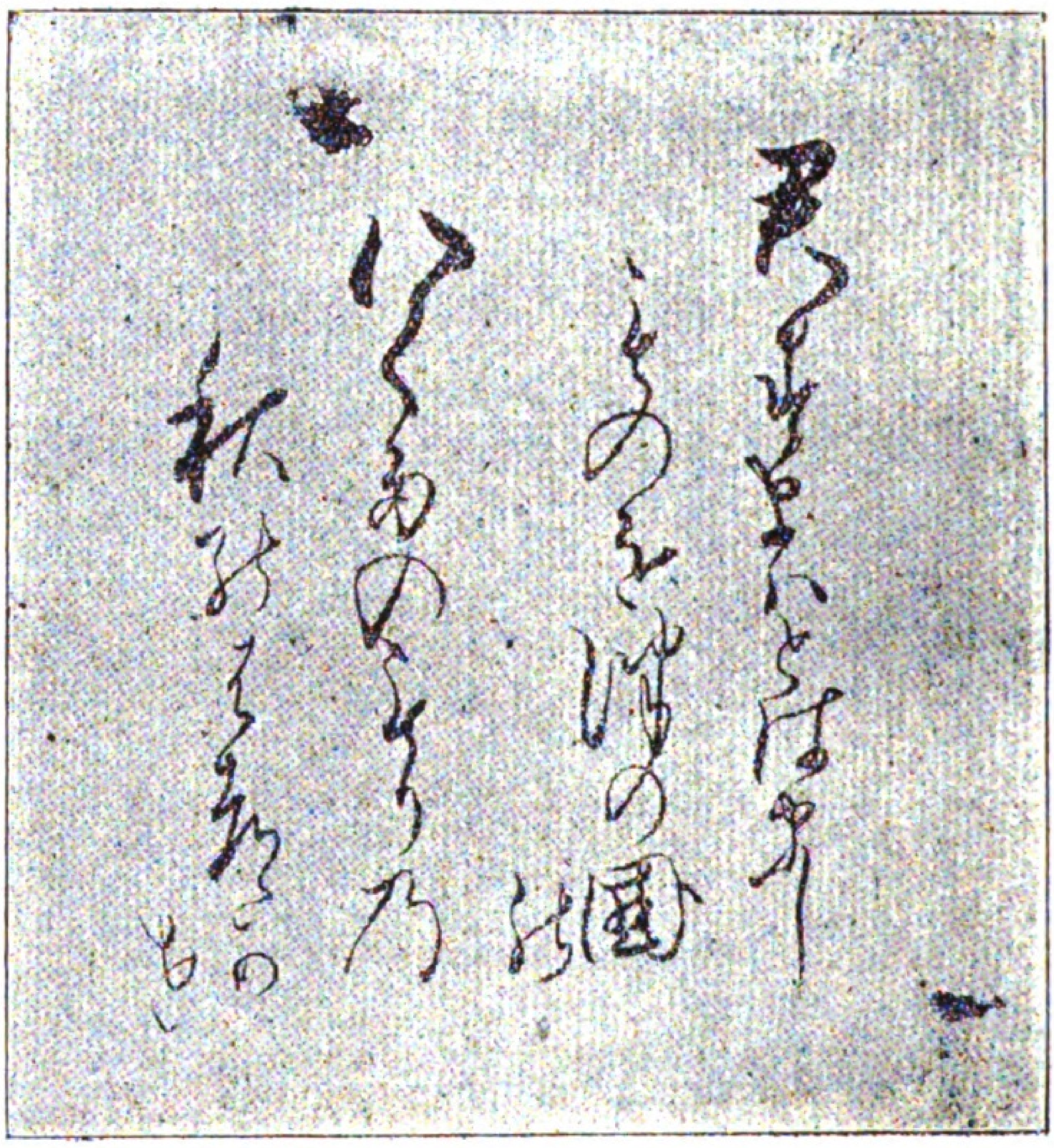
色紙の書方

原來和歌三十一字の認め方には三つの種類が有るので立石、藤花、木立と區別してある。今は亂れて居るから其樣にむづかしく言ふ人は尠ないが、種々研究して美術的に成上げた古式を破る程の必要はあるまいから、其秘事と稱する式の內から其一つ二つの例を示して置く。

左の式は立石の式で九字、七字、一字、七字、六字一字と並べて書くので墨繼ぎは「君」と「いく」とである。此立石に又分秀石の式といふのがあるが餘白がないから略す。

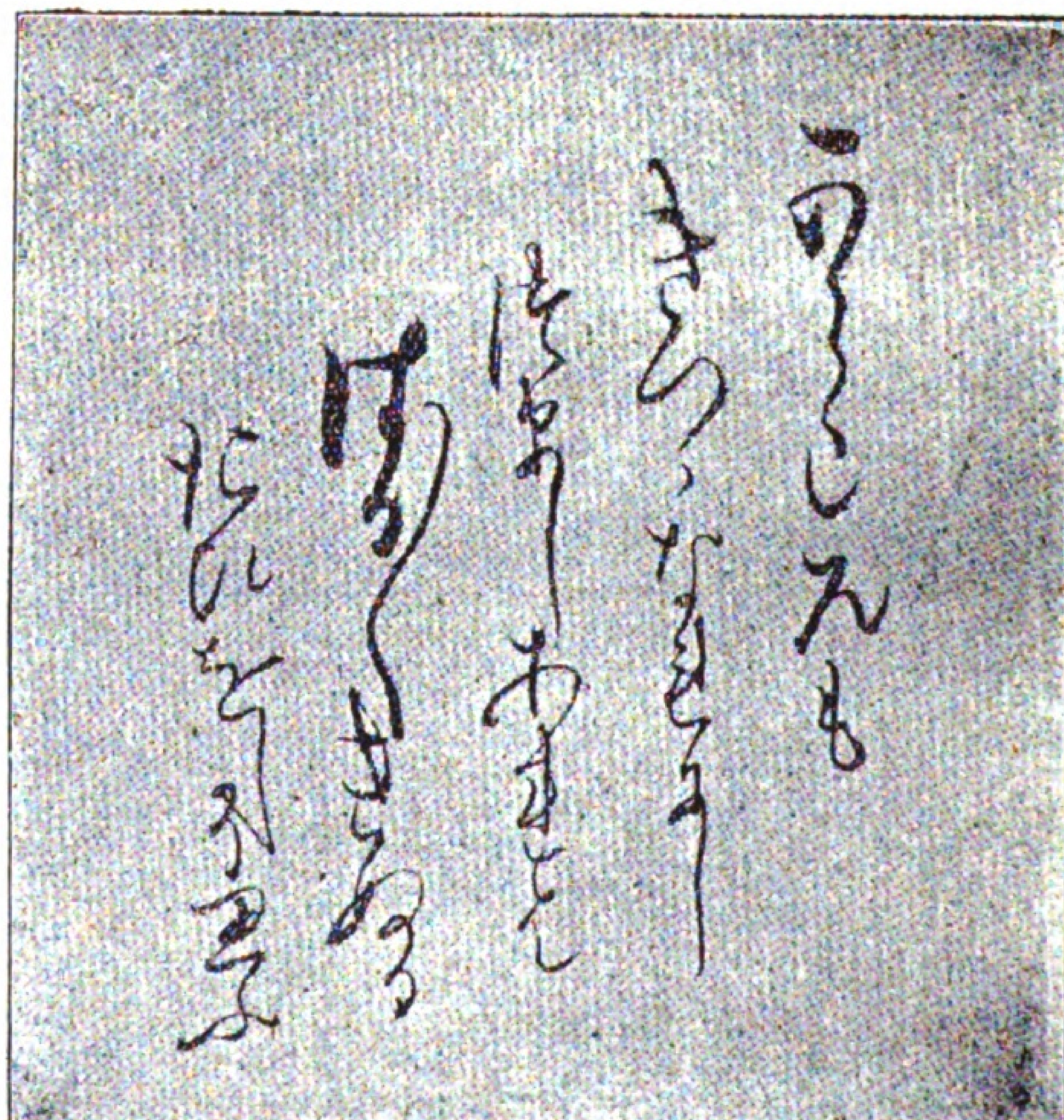
左の例は藤花の式で五字、七字、五字、七字、五字と五行に書く其墨繼ぎは「から」「なれ」「はる」との三ケ所である。これは沓、冠等の歌に用ゆるのである。此藤花の式には又立藤花の式といふのがあるが爰には略して置く。

立石の式



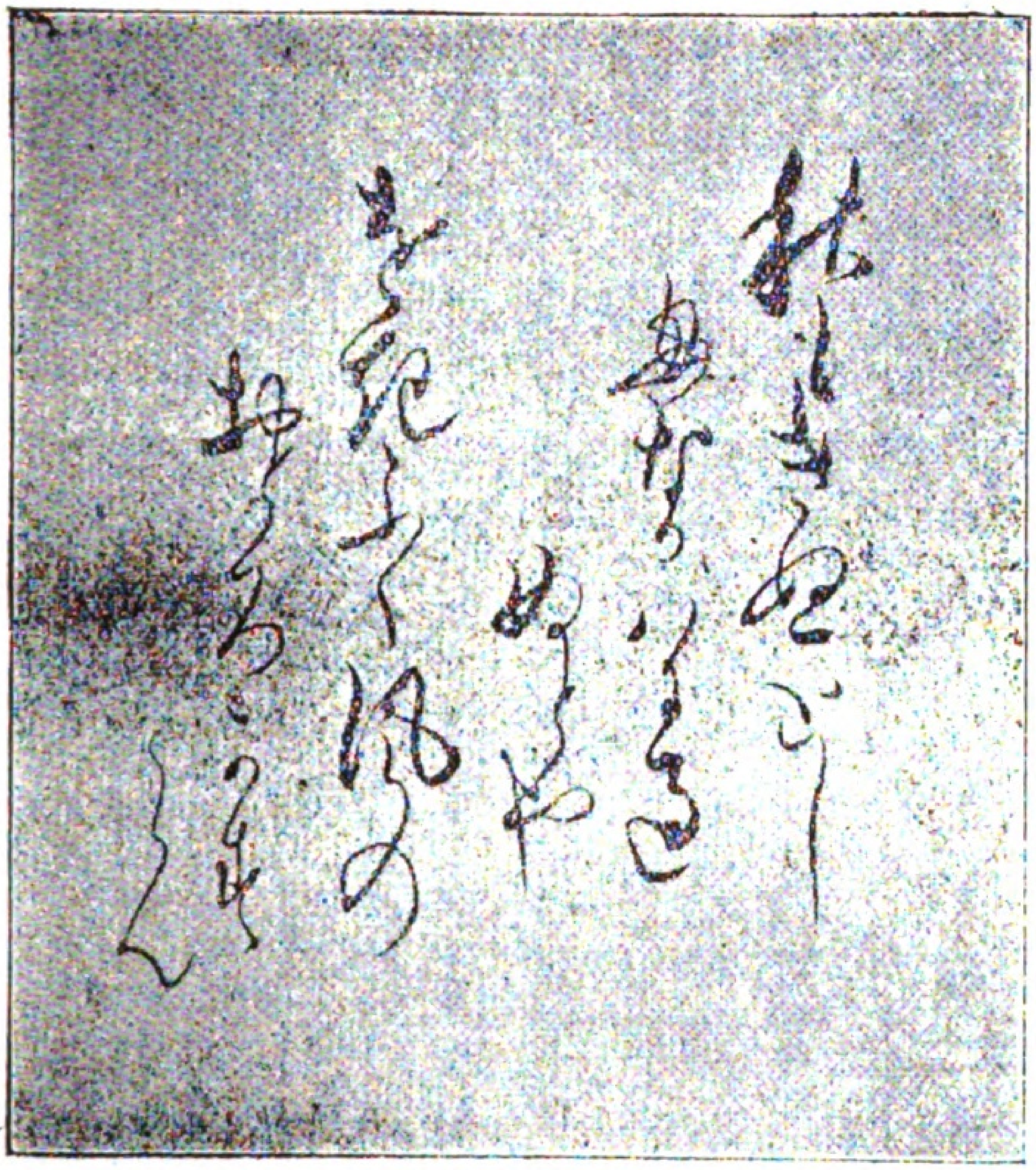
左の例は木立の式で、七字、七字、三字、七字、五字、二字と六行に書く、三字又は二字づゝ聳たる姿に書くので、此墨継ぎは「秋」「とし」「はに」「をき」「風」

藤花の式



の所にて現はしたので必ず斯せよといふのではない「秋」と「をき」丈けに注意して示せば宜しい。
左の例は亂れ書きの一例で、此散し書きは凡そ十種

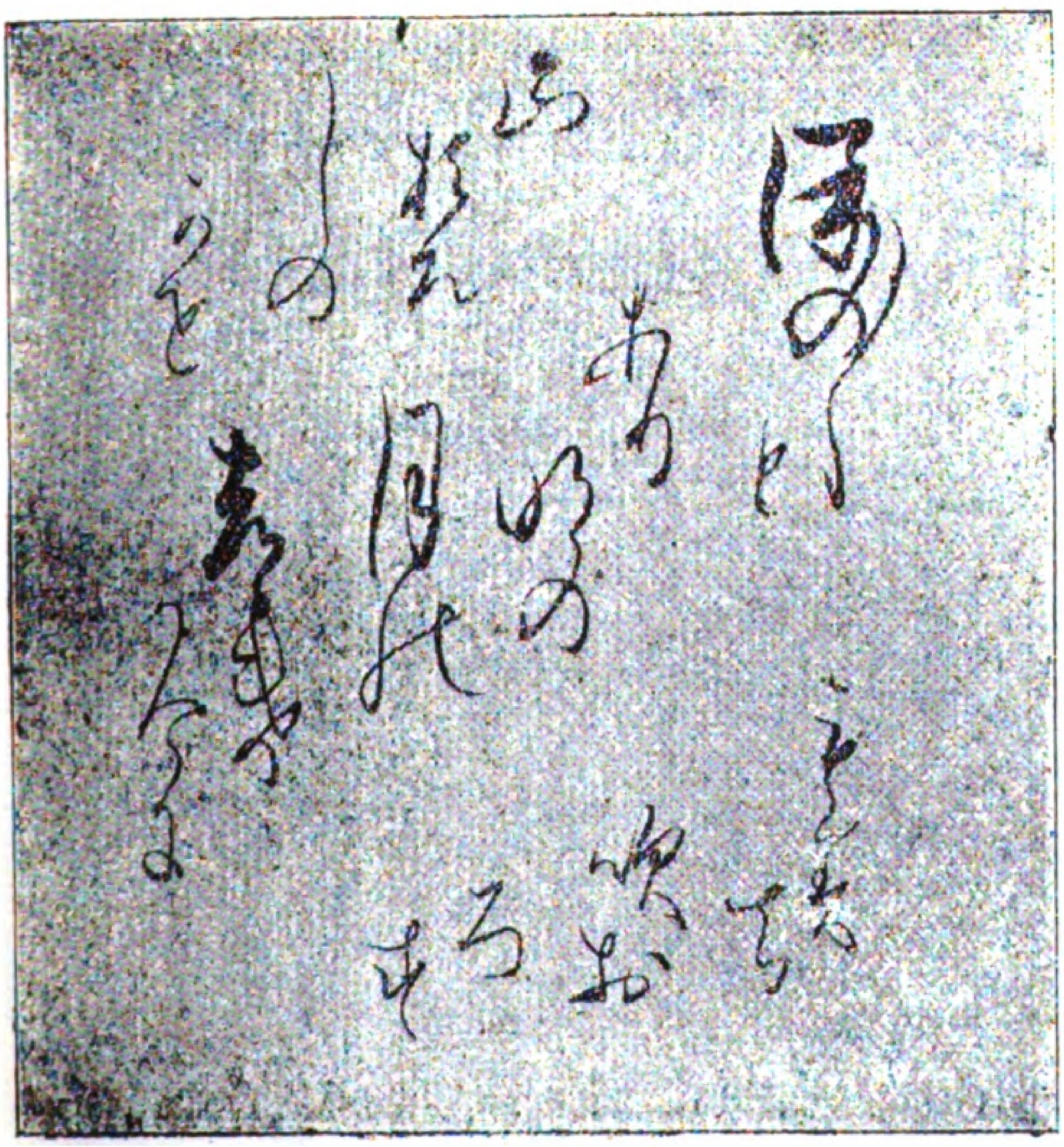
程ありて最も美術的なものが多い、爰には餘白がないから通例の三體式を示して置く、此墨繼ぎは「ほの」と「つき」の二ヶ所である。



木立式

短冊の書き方

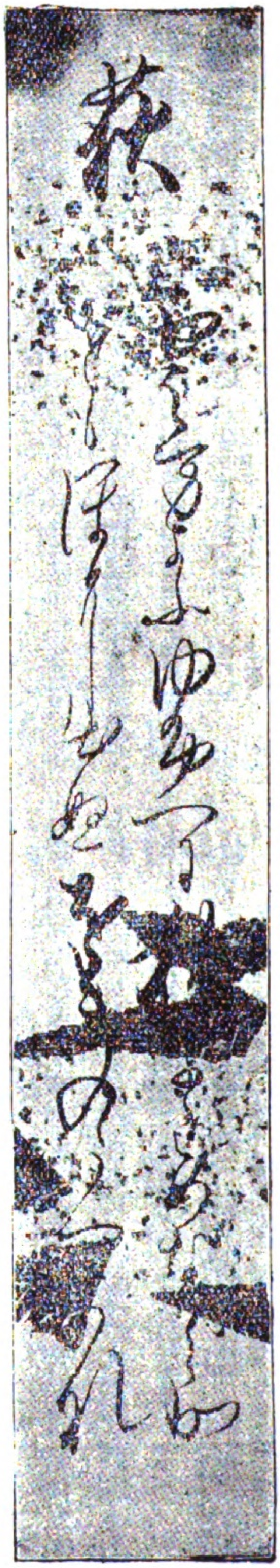
色紙よりも短冊は書き難いもので、これは唯二行の



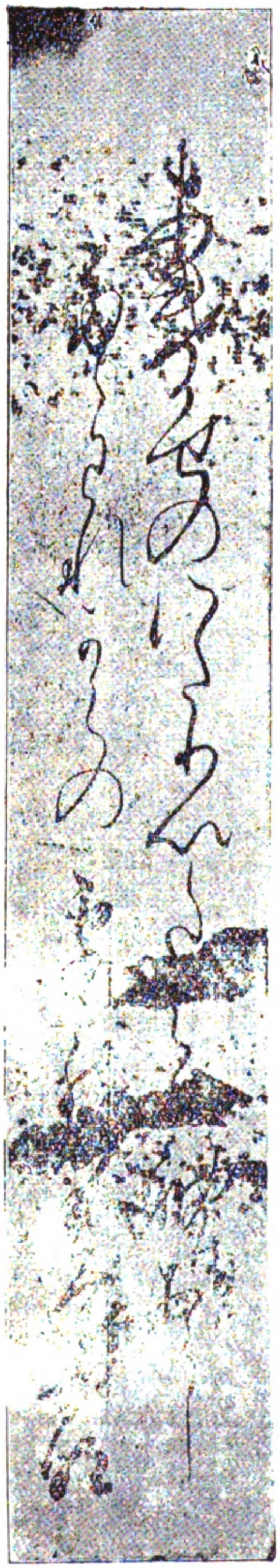
亂れ書き

配置で、種々の變化を現はし難い故である。爰には普通の式を示して置く。

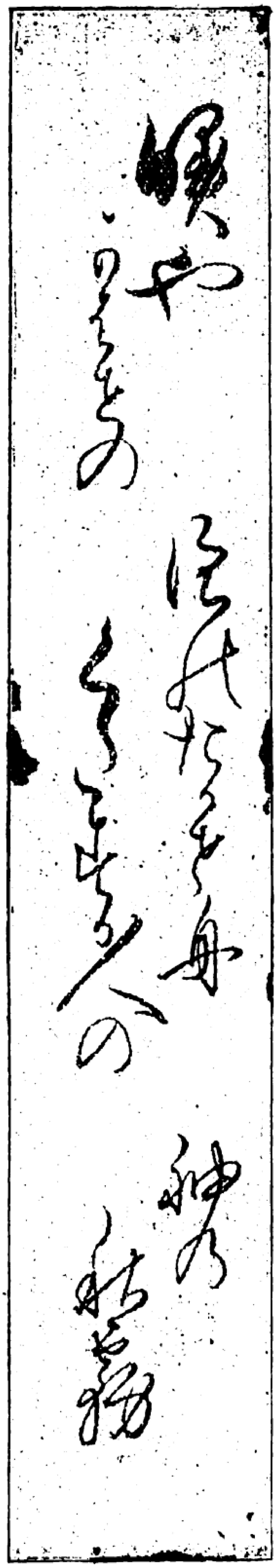
左の例は藤花といふ式で上句の末に下句の一字を書くのである。此墨繼ぎは「雲」「秋」「をき」の三ヶ所にしてある。そして上列びて下不同の形を要する。之は重に朗詠の歌と懐紙の書き方に用ゐたものである。



左の例は立石式といふて今多く用ゆる略式である。歌には必ず題を書くべきものであるが、之はわざと略したる姿を取りて書かぬのである。墨繼ぎは「あき」「袖は」「露」との三ヶ所である。



左の例は散し式の一つで、之は頗る風雅なもので、小野小通などは多く此式を用ゐて居る、此墨繼ぎは「曙」「くたす」の二ヶ所である。



書き物の書き方

今は書き物に注意する人が少なく成たが、これは文字が上手な人でも納まりの悪いものであるから、一通りの法に從はねば成らない。

手紙は延びて書け、書物は詰めて書けといふのが第一の心得であるから其書法も組込ませるやうに詰めて書くのである。それに又墨繼ぎが大切で飛鳥の式だの落花の式だの、村紺の式だの、山形式だのと諸家に因て種々ある、左に其例を示したのは千鳥式といふので「筆」「酒」「かり」「聖」「卒」の所で墨を付けて書いてあるから注意して見るが宜しい、斯書けば文字が左まで上手ならずとも奇麗に場面が納まるのである。

終りに一言して置くが、以上述べた種々の書方を覺えても肝腎な文字の習ひ方を知らねば書く事も習ふ事も出來まい、いくら名人の書いた手本が有ても其書き方を知らなければ、唯徒らに其形を僞造するに過ぎまい、模造なら未似付かはしいものも、出來ようが、僞

造では卑い形が出來る斗りか、其形だけですら容易に書けるやうには成らない。それも今までは眞誠の法を貴重で通常の事では殿上人以下には秘法として居たから世間の人は一般に左樣な方法がある事すら知らない仕舞に成ッて仕舞た。如何にも之は殘念だ、今日一般に文字の拙惡成り下ッたのも此原因である、如何にも不自由でもあり又人々の人格にも關係する事である、それに東洋特得の發達をした此精神的美術の本法を湮滅させるのは重々の遺憾だといふ精神から吾書法會は興ッたので、其趣意も斯である。

一　字形のみ眞似る敎へ方を廢する事

一　秘傳秘事を公開して本書の文字を興す事

一　懸腕直筆の妄を排して速成ならしめる事

此箇條を主として敎へるから凡そ廿四回習へば後は自分で習へるやうに敎へる。それ故四十歳でも五十歳でも男女を問はず通學したり通信で習ッたりして居る者が多い、何卒勉めて習ふ心を奮發して下さるやうにと、現今の國情の爲め希望して止まぬのである。

よもすがら枕になれぬ蟲の音に
　ほどなき宿のれやをしるかな　千頴

あさぢふの露よりもろき涙かな
　蟲のなくにも先こぼれつゝ　年平

さよふけて衣してうつ聲きけば
　急がぬ人もねられざりけり　大輔

から衣うつこゑ聞けば月淸み
　またねぬ人を空にこそしれ　貫之

ありあけの月より聲ぞひゞくなる
　寢覺て誰か衣打らん　景樹

衣うつ片山里や月にれと
　夜寒は身にもかつくなるかな　有功

さよころも打音寒し冬もやゝ
　近となりなる秋篠のさと　永好

秋風の打吹度におとづるゝ
　きぬたは秋の友にやあるらん　知紀

咲きまじる花のあた名も立ぬべし
　何みだるらん野邊のかるかや　四行

秋くれば思ひみだるゝかるかやの
　下葉や人の心なるらん　師頼

刈かやはまだ其まゝの秋風の
　下に亂れて蟲ぞ鳴なる　千頴



人々の苦勞のきゝ書

婦人記者

一　醫師の妻

八時間寐なければ何樣だの、睡眠が六時間より不足ではならぬだのと、人樣には申し上げながら、良人は四時間も眠れないとが毎度御座いますよ。寒い眞夜中に何樣かすると二度も起されますので、氣の毒で堪りません。ハイ夜分は大抵代診を出すのですが、其代診が却々注文通りのが御座いませんでネエ、悪いのに當りますと、病家の感情を損じる事がございます。ですから良人は、成るべく代診を雇はずに、藥局生だけで繰り廻したいと申して居ります。皆樣が藥九層倍だから定めし溜つたらうの、醫者の妻は綺麗にして居られて羨ましいのと仰しやいますが、內幕は却々骨が折れますよ。藥價だつて左樣規帳面に入ると定りませんし、器械類は後から〳〵新奇なのを買はねばならず。第一服裝にネエ、是れがズット名醫となれば、却つて粗服でも構ひませんが、私共のやうなヒヨ〳〵は矢張り醫者の玄關前でネ、オホヽヽ。先達て貴孃と一緒に三越へ參つて買ひましたらう、彼の繻珍の羽織裏ネ、あれも矢張り良人のに用つて了ひましたの。ナニ亭主孝行ぢやア無いんですけれど、廻らないから自然左樣なるんですよ。良人は彼の通りお世辭氣が無いものですから、先生は診察が疎略だなんて仰しやる方もあるさうで、私は心配致すのですが、ナニ脈なんか片方だけで判るんだ、大病人を除りいぢり廻すのは、却つて宜くないなんて澄して居りますよ。長い間預かつて居る病人が少し驗が見えかゝつた頃、先方樣で飽きて他の醫者に掛つてメッキリ宜くなつたり、他で散々こぢれた病人が此方へ來た途端いけなくなつたり、本當に斯

様な心外な事は御座いません。自分の病氣の時には氣丈夫だらうと仰しやるのですが、それが矢張り紺屋の白袴で、家の者の診察は面倒臭がりますし、此方でも嘸飽きて居るだらうと存じて、大抵悪いのは我慢致し、薬局生に頼んで好い加減に調剤して貰ふのです。それでも子供が病ひますと、醫者の癖に何故だらうなんて世間で笑はれはせぬかと取越苦勞致しますよ。

二　實業家の妻



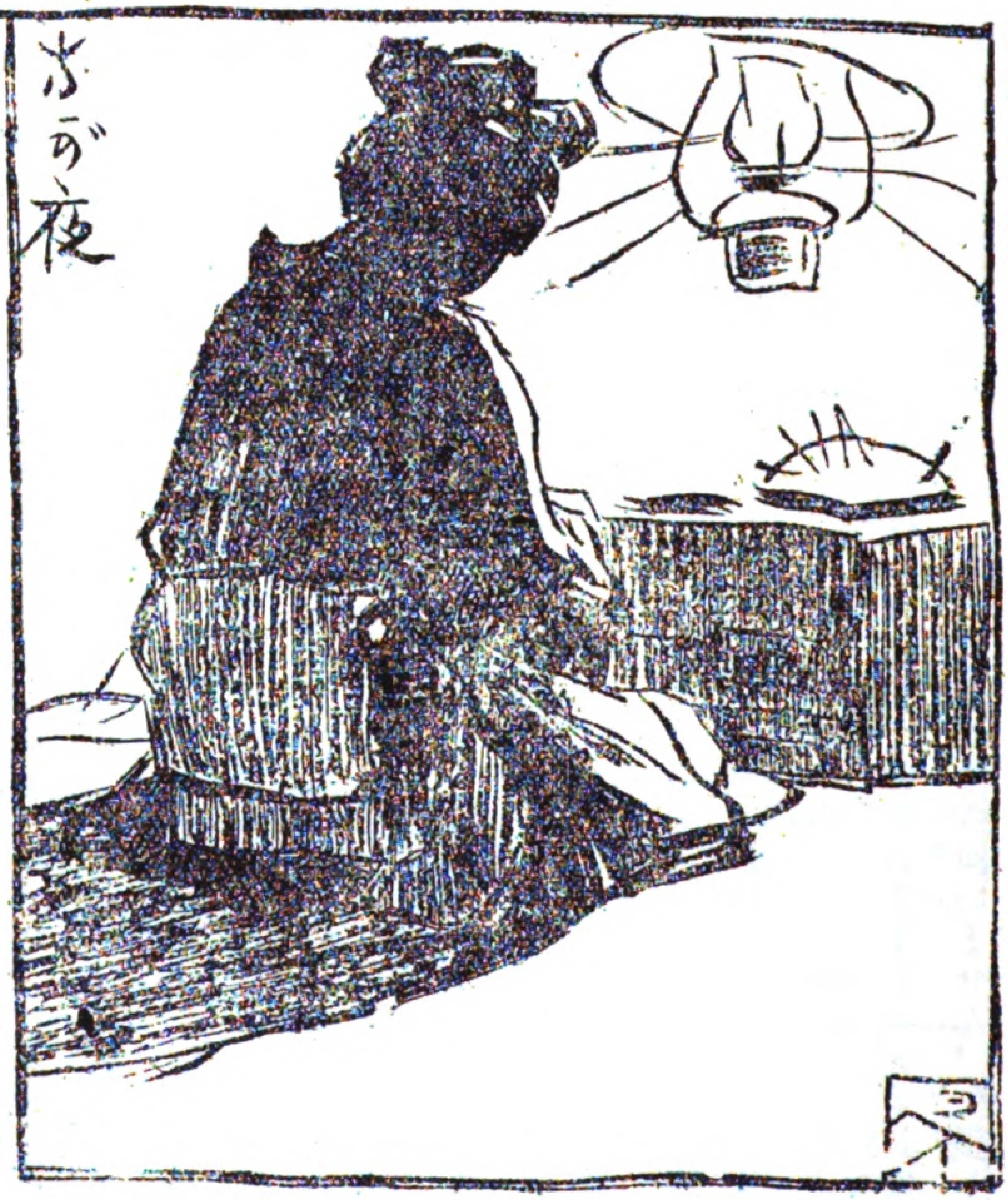
先達てから一寸御尋ねしようく\と存じて居たのでございますけれど、工場の普請でゴタく\致したものですから、ツイ御不沙汰申し上げました。イエ別荘の方は未だ半出來で御座いますの。ナアニ結構どころぢや御座いません、何ですか年中普請でゴタ付いて、金庫の中は空で御座いますよ。良人の道樂だと思へば腹も立ちますが、質實にして居れば、同業者に乘り越されるから、勢ひ手を擴げずに居られないので御座います。何でも事業に凝り出すと一生懸命の方で、御飯なぞも何の御菜だか分らずに頂いて居る事が御座いますよ。ですから料理の小言なんぞ少しも申さ

ぬ代りに、何を拵へても張合が無いので御座います。併し身體は本當に丈夫で、衛生に注意致す私の方が却つて御醫者の厄介になる位です。生活向が切り詰でなくて宜いと仰しやるのですか、それはネ、月給取の奧さん方のやうに、一圓の買物をして紙入のお金を勘定すると云ふ窮屈の無い代りに、都合の惡い折、勝手に儉約致すと云ふ次第にも參りませんわ。第一この多勢の奉公人を不平のない樣に使ふのが却々の骨折で、盆暮の仕着物を見立てる心配で自分の着物の事まで考へる氣になれません。良人では終日注文先の奔走やら工場の見廻りやらで、晝の内は火鉢の前へも落着て坐る暇なく、夜業が了へてから一寸麥酒でも頂きながらユックリと其日の出來事やら内輪話やら致すのが樂みらしう御座います。で私は出來るだけ話相手にならうと心掛けて居りますけれども、世間の事に疎いもんですから、理由の判らぬ話でも出ますとツイ欠伸が出たりして怒られる事も御座いますの。斯樣事で毎晩夜が深けますから、何樣しても朝早く起きられませんので、奉公人達が家の奧さんは氣樂だなんて噂するさうで、示しにならぬと思つて全く心苦しいのですよ。さう言へば一つだけ氣樂なものが御座います、慈善芝居の切符なぞ毎度買はせられましてネ、如何です、御都合なすつていらつしやいナ。妹も樂みにして居りますから、御一緒に參らうぢや御座いませんか。

三　畫家の妻

良人は氣の長い方でして、お弟子方にも五日一水、十日一石の心持でユックリ念を入れるが宜いなんて申して居る位ですから、自分の依賴物なんか氣に向かなければ描きませんし、氣に濟まない物は何遍も〳〵描き直して居ますから、側で見て居ても、あゝ繪具が勿體ない、彼樣な眞似ばかりして居て何時出來上るのだらうと氣が揉て堪りませんわ。而して日ぎり物の催促が參りますと、出來る時分に出來ると左樣言つて置けと申して、一向平氣で御座いますよ。左樣々々勝手な事はかり言つては、賴み手がなくなりませうッて私が

心配致しますと、美術家が日限なんぞ氣にして居られるか、たゞ樣腰が弱いから何時までも頭が上らんのだ、日限が延て厭なら他へ持つて行くが宜いつて少しも取り合はんので御座いますよ。そりや最う昔の樣なお抱への繪師か、獨身の方ならそれで、澄して居られませうが、幾ら美術家だつて一家族が食べずに居られませんしチエ。先達ても總領の娘に向つて、汝は何故同窓會へ行かないのかと良人が問ひましたから、餘り見苦しい服裝でも御父樣の御顏に如何かと思つて控へましたと、娘は私に目



くばせして苦笑して居りました。良人は更に何時ぞや拵へた着物は如何したと、七年も前に拵へた着物の事を申したので、娘は私の顏を見て吹き出しました。一枚拵へれば七年も八年もそれで押し廻される積りですから、無頓着なものでございますよ。併し私なんぞは、無頓着とか貧乏とかの心配だけで、別に厭な聞苦しい紛紜も家内に御座いませんし、展覽會なぞで作物の評判でも好い時には、平常の苦勞も忘れて嬉しいので御座いますよ。而して良人の御友達でも御入來になつて、技術上の御

話が盛になつた際は、側で伺つて居ても、自分までが俗を離れたやうに釣り込まれて面白く、幾ら豪華な生活をしたとて、來客の御話が下品では、子供達の手前も恥かしいが、我家ぢや其點だけは大威張だと理屈を付けて滿足して居りますよ。これでネ、私が最少し美術の趣味が解つて居て、良人の話し相手になれる樣なら、良人も幸福でせうと時折り感じるのでございます。ソヲ貴孃も御承知の蜷川の奧さんネ、彼の方なぞは實に豪いものですよ。小さい御子さんが多い處を、手一つで繰り廻される丈でも却々だと思ひますのに、始中終モデルにお爲りですし、蜷川さんが參考にお撮りになる寫眞の燒付までして居らつしやいますの……。汝見たやうに年中臺所の苦情ばかり並べ立てる者は、ちと蜷川の奧さんを見習へつて、何時も良人から叱られて居るので御座いますよ。ハイ今日は多摩川の方へ寫生に出掛けました。

四　宗教家の妻

來週の日曜には臼井先生の御演説が會堂に御座いますから、何卒皆さんで御入來下さいましな。ヱ、最う毎日慶庵婆さんのやうに廻り歩いて居ますから、家の用事が一向捗取りません。今日も午後一時から麻布の方の不幸の家へ參りまして、それから結婚の保證人を勤める都合なんで御座います。イヱ先ア御ゆつくり遊ばせよ。私は始終の出歩きですから、何處へ參るにも此儘でスーッと出られる樣に、下女や子供も仕込んで御座いますから、別に皆樣のやうに支度にゴタ〳〵致す心配は無いのです。サア不出來な菓子ですけれど一つ召し上つて下さいまし。ハア昨日の料理會で我が拵へましたので……。良人では店屋のよりも斯樣な物が好きで御座いますよ。ヱ、〳〵幾ら御客がありましても、手製の菓子位で濟みまして、御酒の世話のないだけは樂で御座います。ナアニ其樣にお褒めなさるほどの家庭ぢや御座いません、矢張り時々は勝手な事を申し合つて御互に腹を立てる事もございますよ。併し夜分一家族が集つて祈りを致す時には、何となく淸々致

すのでございます、これだけは先ア幸福なんでせうよ。私は若い時分神經質の方で、ヒヨッと下らぬ事を考へ出すと、眠れぬ晩なぞがありましたが、十年以來良人の職掌柄で、自然多勢の方から精神的の御話を伺ひ、特に婦人方からは打明け話を伺ひますので、あゝ苦勢は自分ばかりぢや無い、皆さんと重荷を背負ひ分けるのだと悟り、下らない煩悶が無くなりました。野の百合のやうに神樣の御旨にお任せ致すのが、何より安心で御

座いますネ。



五　社會主義者の妻

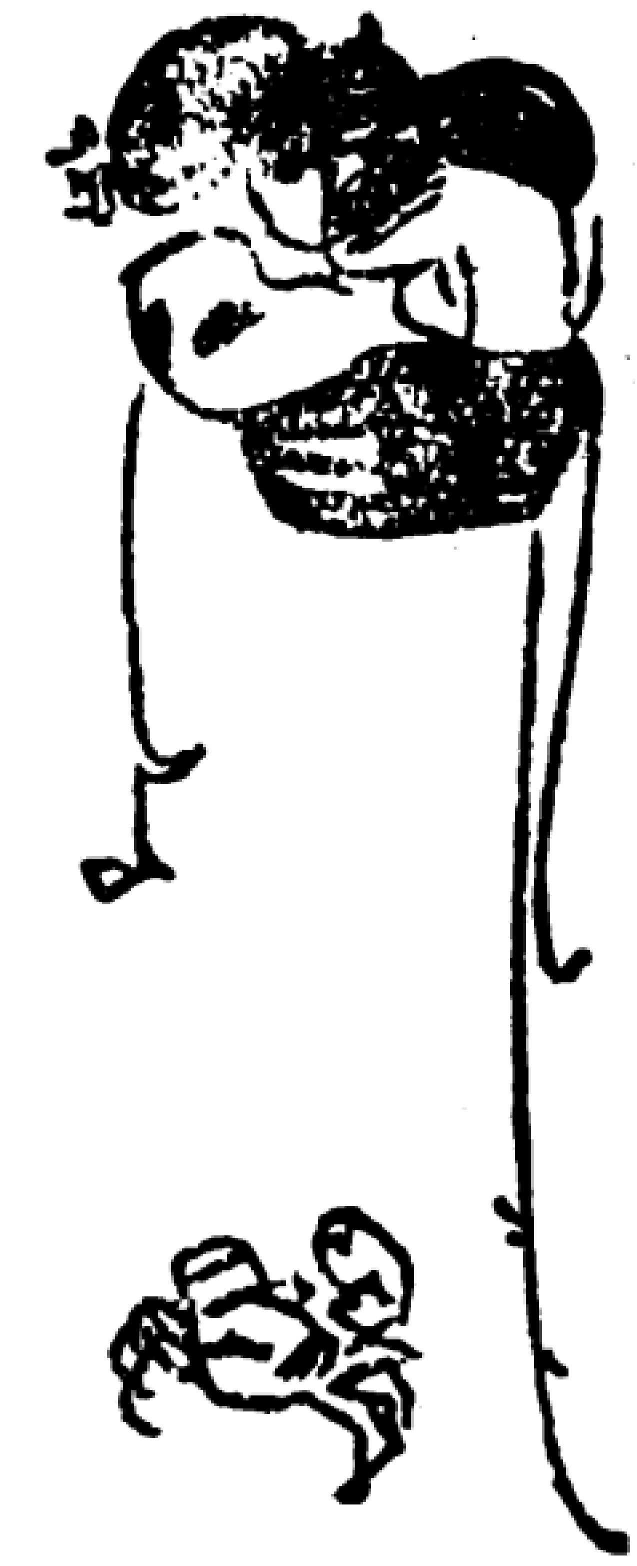
私の良人觀を聞きたいと仰しやるのですか、貧乏で御飯が食べられないのに良人觀も何もあつたもんですか。田舍までも名が聞えて居ると仰しやるのですか、左樣でせうネエ、名なんてものは、小學校の先生でも大臣より名高い人がありますよ。此近所に文學士の小學教

員が御座んすが、世の中は好奇なもんで、大分子供を上げて居るやうです。全體學士だの、博士だのチエものは、免狀ばかりで御飯を食べてるものだつて、宿ぢや始終憎まれ口ばかり叩いて居りますよ。へエ宿が博士ぐらゐの價値があると仰しやるんですか、當然でさあネ、二十年も三十年も書物と首引ばかりして居つて、子供が餓死するのも構はないんですもの……。今ぢや大臣だつて隨分喰せ物がありますが、宿は喰せ物どころぢや御座んせん、餓せ物なんですよ。此家が立派だと仰しやるんですか、今に岩崎がモツト增しな家を與れるテエますからネ、其時は此家を貴孃に上げますよ。本當ですともサ、貴孃に嘘を言つて儲かる譯ぢや無し。一つお剝きなさい、此邊の八百屋にや斯様な吝な梨子しきや無いんだから……。

六　學者の妻

良人は北向きの天神様で、書齋の片隅に机一臺、机の上には書物と硯箱。毎日罫紙に規帳面な字を書くのが仕事、道樂と申せば茶屋遊びでも御座いませぬ、碁將棋でも御座いませぬ、月のうちの二十日は上野の圖書館通ひで御座います。食べ物は御飯にお豆腐の汁一週間に一度は、牡丹餅を拵へよなどゝ申して居ります。申すまでも無く、酒は一滴も用ゐません、さういふ次第で至つて眞面目臭つて居りますが、家庭極めて安全で、只今は唯子供の過ちなく成人するのを樂しみに致して居ります。家計の困難は申すまでもございませんが、上を見れば限りもない事ですから、私は只下の方ばかり見て暮くして居ります。





人には見せぬ我家の樂み

海水浴場より西京の姉に

秋雨女

京に居てのいつもならば、そろひ友禪の袂四つ、武雄が筒袖と、それにお母様をまぜて水入らずの母子四人が、涼がてらのお夕御飯「いつちどこが好えやらなあ」と何も知らぬ子娘らに御相談なされしお聲今も耳の底から湧いて來る樣、果ては河端の神田川に鰻飯をしこたまぱくつきながら見るとしもなき向側の涼み臺には其の夜何といふ仕合を寫眞ならでは滅多には見られぬ京の名妓が舞子姿の銀の扇、雪洞に薄すりと榮えたあの容態「ほんに〳〵」とむきになつてほめあひしものを、ことしはもはや西と東を三百里へだてゝ半ばにはいたらぬ折角の夢の名殘をまくらもとの有明におどろかさるゝ口惜しさ、もとより期して居りしことながら、かゝる曉はさすがにきのふなつかしく候。

義兄様もことしはお丈夫にや、力夫ちやんはお秀ちやんは寢冷のさはりもこれなく候や、そして姉さまは御持病のリウマチスも起らず候や、しばらく御たよりの絶え居候ゆゑ、つい心もとなき思もいたし候て御伺申上候。

扨宅にては、良人のも私も始めての夏なれば、海にゆかうか、山にゆかうか、もしひとつ温泉に仕樣かと二日二晩考へてもまた確然と定まらず、いつそ此の儘東京に居樣と略その意にいたし居候處。急にある夕社より歸りてよいことをおもひついたと申候。呆れて瞳を圓くして大げさに問ふて見れば、何の事「矢張り海にしたよ」とばかり。

二人ぎりにてはあまり淋し、さりとてふくを連れてゆけば私が臺所の練習にもならずと主人が遠縁のうち

の子供十三のと九つのとを連れて茅ヶ崎に參り候。

此の地は病人が多しとのことなれど、それは病院が建ち居る故よりのこと、却て世に知られたる俗地よりはとて靜かなる此處を撰び申候。

海へは二町、停車塲よりは二十町、不便なると蠅の多きが名物なれど、不便はどこも田舍のこと、ことに近頃は波奈見屋といふなんでもやの御用聞が一手販賣いたし居り候へば大抵のことが役に立ち申候とにかく京に居ては見られぬ海や山を庭にして過す朝夕に候へば此上の贅澤は勿體なしと心の奥にいつも思ひ候ひし。

かくてこゝに一ヶ月を過し候ひしが、何時かながれそめし天の河、かつは、濱邊の松にも秋風の立ちて候へば、なほ今しばしはと袖控ゆる浪にもわかれを告げて一昨日歸京致し候。

こゝに姉樣におしらせいたし度きは、只、さる美くしき所に參り居り候といふ丈にとゞまらず、うまれて始めて吾が家をはなれ、二十を越して始めて持ちし一家の經濟、かく變りにし今年の生活の一端を、ことに家事向のことを御參考に供してその御批評と、かつは姉樣が新世帶の當時の御感想とをきかしていたゞき度きが願ひに候。日記のを寫さばよろしく候へど徒らに紙數をますのみわづらはしければ部類分けにしてしるしつけ候。

日數　八月二日より九月五日迄。
中（晴天十四日、雨十二日、曇七日）。

家

子供二人、大人二人には相應しき家に候、周圍百坪ほどの庭をとりて、名物の葦を以て垣に結ひ一軒もちの井戸が候、濱には珍らしき水のよさ、水道になれし身にもさ迄心地あしとはおもはざるほど。玄關が三疊茶の間が六疊、座敷が八疊、それに勝手と、貸別莊にしては勿體なきほど好き木材が使用せられ居り候。ことに座敷の襖に揮毫せられしが「春夜桃李園」の序に候。何時も寢てから皆々してよむのがくせにて候ひ

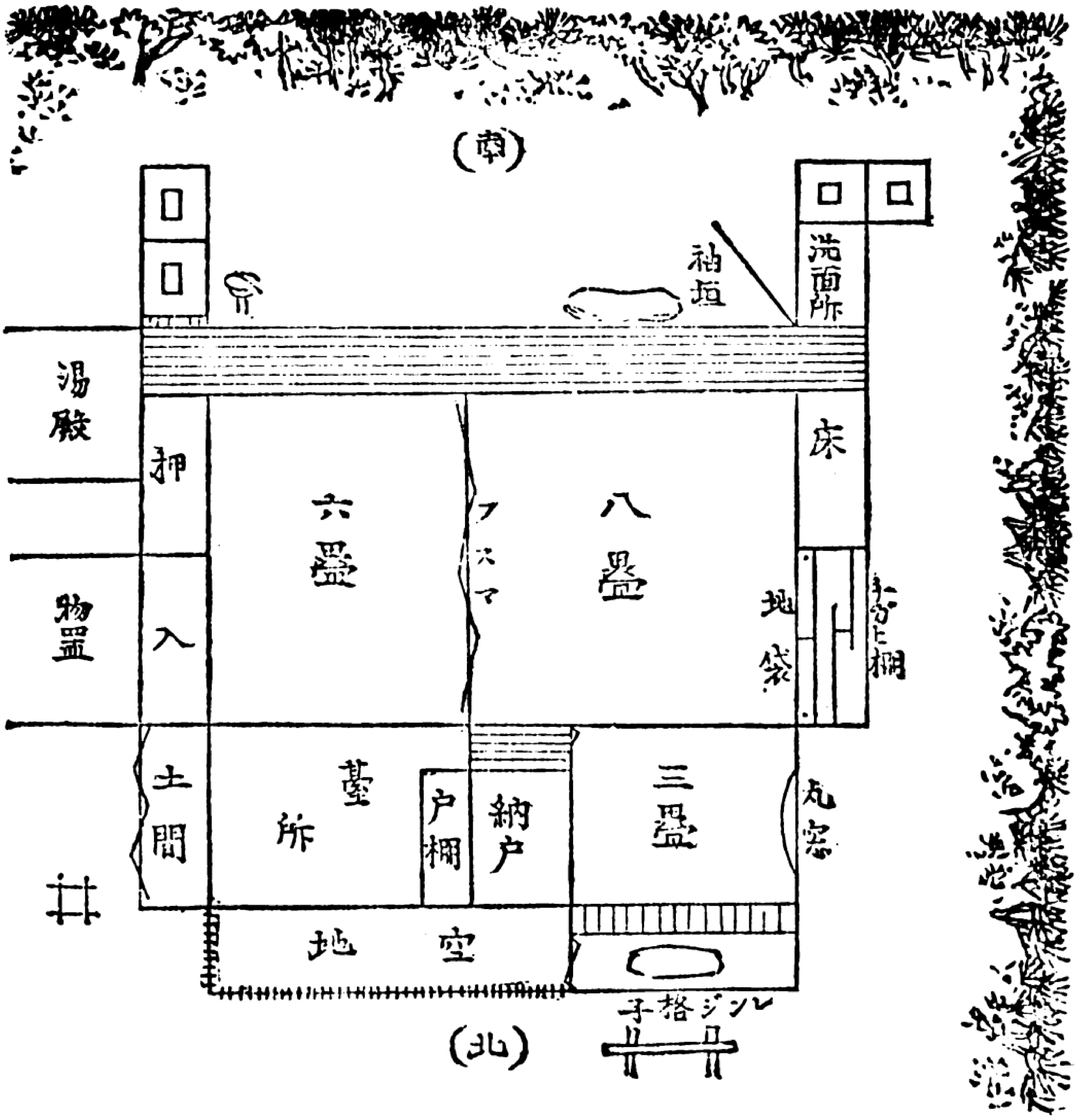
し。他家の子供を預かりし事、あしき癖などつけては出立の前夜書きし掟が候拔書すれば、

一、起床五時

一同洗面

一、毎朝濱を散歩すること（深呼吸は無論）

一、午前九時より十時迄は默



讀書

此の默讀とは人の邪魔をせぬ樣靜かに事をなす意味に候

一、入浴は毎日一回なす可きこと

一、夕食後唱歌をなすこと

一、寢床九

時

何の異りし點もなきものなれば、行へぬものも、また、なく候。これを茶の間の六疊にはりつけ置けば見ぬことはなし見れば行なへぬことはなしといふ結果に候。

此家賃一ヶ月十五圓存外安しとおもふはいかに…………。

かゝる處ろに來て別莊としては意外に住みよく建てなされ居候ば心地よく候御參詣迄に圖を添へ候但し寸法は滅茶々々に引きたるもの、御容捨下され。

食物

茄子、南瓜、十六角豆など、野菜類は、本家本元とて捨てるほど御座候。御座候ほどに用ひ法にまことにこまり候、同じ調理にては「飽き」を來し候まゝに何がなしてこぢつけねばならず随分と出鱈目をいたし候。しかし里の媼が内職がてら、まだ朝露の干ぬを召させと持ち來る新鮮なるもの、都にては覺束なきことに候ことに芋藷は當地の特産にて何處も芋の蔓がはびこり居り候。今少し大きく甘くならば寄越して貰ふ樣たのみ置き候へば姉樣の處にも不日御屆け申す可く候。

魚類は濱邊なり申す迄もなく候、向ふ鉢巻三尺帶の勇み肌は見るよしもなけれど、潮にきたえし鐵色の胸には昔しお江戶の秋刀魚賣りぐらゐの慨たしかにあるらしくおもはれ候。波の花をおどらしたる樣な鱸の洗ひ、フライに持て來いの生きた小鯵、鮪、鰹魚は毎日の樣に戴きたれど新らしき故に一向にあき不申これのみは海に近き所に限る樣おぼえ候。

只困り候は肉類に候。魚肉だにあらばよき樣なものに候へど、私が御存知の通り餘り魚を好まず、さりとて東京から來る筈もなし漸々鑵詰の吉野煮にて辛抱いたすのに候。此れのみは閉口いたし候。

その他米味噌醬油すべて日用品にはさし支へなけれどお菓子が自由にならず、ありても遠方なれば序ならずしては間にあはず、東京より携へゆきしものも遂にはいやになるものと見え、まことに子供等に氣の毒を

致し候。果物はすいくわ、すいみつを最も多く用ゐ候ことに上海種とか申せしそれは大きさ夏蜜柑に劣らぬ位のものちと高價なれど味は飛切りに候ひし。

わづらはしけれど或る週の献立を左に書きそへ候。

献立表（一週間分）

	朝	晝	おやつ	夕
二日 日		柳川鰌鍋 椀盛（すゞき むすびこぶ かくし柚子） うりもみ	栗饅頭	オムレツ 蓮根 うめ合へ うまに（里芋 烏賊）
三日 月	なす味噌汁 うづら豆につけ 生玉子 ならづけ	魚フライ 十六さゝげ もみ茄子（わさび ちり[illegible]（醤油 リンゴ メンプリンタ	甘納豆	鰺しほ燒 豆腐八杯清汁 赤貝ふくめ煮（すり生姜） らつきやう
四日 火	しゞみ清汁 さつまいも 飴煮 生玉子	胡茄子 けんちんむし もみあはび なま さらし海老 たんさくわ（酢 まびき	饀中汁粉	さしみ（鯛細づくり 一根いも わさび醤油） ぜんまい あま煮
五日 水	いんげん味噌汁 生玉子 な[illegible]釜煮 梅ぼし	すゞき煮びたし 紅生姜 卵[illegible]ゆば かまくら（わんかけ） ゑび なら漬	水・蜜桃	天ぷら（魚 おさつ はす 牛蒡） 酢のもの（紅かんてん 白玉 きくらげ）
六日 木	玉ねぎ玉子とじ 生のり佃煮 蛤しぐれ煮 生玉子 わさび漬	魚バタ燒（グリーンピー ブラウンソース） サラド（リンゴ カレンズ ポテトー 紅いか） 食後（コンフラワープデイング サンドウイッチ）	都あられ	玉子燒 なす（すみそ） こんにやく（さしみ） 白瓜印籠漬
七日 金	青菜ひたし物 牛肉鑵詰 生玉子	鯛あらひ とうなす煮付 つみいれ清汁	のり巻	小田原かまぼこ ぶどうかん さつまいもふくめ煮 ねぎぬた
八日 土	わかめ味噌汁 生玉子 自然薯につけ わさびづけ	うなぎめし いはし骨抜田樂 香の物 品々	レモン飴	かつをさしみ なすいんげん ごま合へ うで玉子
備考	香の物はすべてどぼづけ物多[illegible]なり			

客來の折、またはあそびの折はこのかぎりにあらず

衣類

海水浴場は少し遠ければ水に入る事稀れ、持參せし水着などは不用に相なり候。素朴なる田舍の事、美きものは無論不用、浴衣地三枚、縞物二三枚もあれば結構に候。洗濯は二日おき、何時も瀟洒といたし居ることが出來候。但し肌着は此の限りにあらず候へど。

遊戯

お天氣の時は戶外の濱、庭を、運動場といたし候へど雨天十二日はまことに閉口致し候始めの程これ樣々なる藝盡くしもいたし候へ馴れてはそれも面白からず、ことに子供は、あきやすく候まゝ學校にてならふ手工の練習は疾くすみて『小母さん何か敎へて下さいませな』なぞせめられ候ときは甚だ赤面の外なく候まだ唱歌なればどうにかうろおぼえのが候へど手工は一向に不馴なれば、さりとて押繪の道具も用意して來ず、取寄せたりとて子供等には少しむづかしくと四苦八苦して新らしきものを良人のと考へ申候。中に稍成功いたし候は粘土細工と、麥藁細工に候。十三歳のは男兒なれば、雜誌や近頃流行のヂャボール、などにまぎらし居候。

月のよき夜は、柳しまと申す渚より舟を浮べ申候。船頭一人傭ひて、立つ波もなきなめらかなる水上を河口の方に漕ぎゆくのにて候。相摸太郎の碧流と、海より入り來る潮流と、こゝに居を爭そひてなか〳〵に水のもめる所、よく人が死ぬ相に候へば此處より先きには參りしことも候はず。殊に歸京の一週間以前に催したるはこの世ならぬ樂しさに候ひし。

晝頃より、お鮨、團子、枝豆、おさつ、玉子燒、などそれ〳〵用意して、まだ日の落ちぬさきより例の流れにうかび出で候。此の日は近所の農家の小娘などをも伴なひて、可愛ゆき于蘭盆の俗謡をきかしてもらひ候。舟遊びはこれを最後といたし候。

入日の磯邊、月の出しほの濱のさすらひに松のしらべと和してあるひは讃美歌、或は主人の詩吟琵琶歌、

また子供等が罪のなきお伽唱歌などとり〳〵、この日この夕、この濱にある人々は皆が詩人の樣になり居り候。大人とも子供とも何の區別はこれなく候。序でに先夜おぼえしぼん歌それは、

　おぼんもこれぎり皆さん御苦勢
　　御苦勢のかはりに髮いふてあげよ
島田がよいか（不明）がよいか
　しまだもいやよ（不明）もいやよ
今のはやりのおさげがみ
　おさげ髮では踊りに邪魔よ
　　きり〳〵しやんと束髮に……。

田舍もなか〳〵理想が高くなりしものにて候。

まだその他申上度きこと殘り居り候へど、あまり長くなり候まゝこれにて筆とめ申可く候。以上は物質上の方面の御報告に過ぎず候へど御參考にもならばとかくは。

總計支出入は別紙相したゝめおき候。かしこ

四十一年 月	日	摘要	借方	貸方	借或貸	殘高
8	2	豫算金		100 000	貸	100 00
8	31	諸拂				
〃	〃	米代	10 000		借	
〃	〃	魚屋	9 800		〃	
〃	〃	八百屋	4 500		〃	
〃	〃	味噌、醤油、薪、炭、	[illegible] 750		〃	
〃	〃	雜費	15 620		〃	
〃	〃	郵便代	2 500		〃	
〃	〃	汽車賃	6 390		〃	
〃	〃	家賃（一ヶ月ト五日）	17 000		〃	
		總計	71 560		〃	28 44

秋の八千ぐさ

〔萩〕

△名所は武藏野、萩寺、姫が井（武藏）紫野（山城）高圓、春日野（大和）野路の玉川（近江）宮城野（陸前）等なり。

はぎはこれを歌に詠むときは露を專らよみ合すこと。たとへば萩に風を詠るがごとし、花を愛づることは勿論なれども、古へは下葉の紅葉するをもめでゝよみたるもの多し。

○花のみだれ、○露の玉はぎ○花すりごろも○紫のいろにくだくる露

永好

高まどの宮の秋萩咲にけりをのへの鹿をしる人にして

顯忠

秋くれば萩の錦につゝまれてかゞみとみゆる姫が井の水

經俊

露わくろ袖にそうつろ
むらさきの色こき野
べの萩か花すり

景樹

一むらの萩のさかりに
埋もれて垣根の井戸
は汲れざりけり



〔薄〕〔尾花〕

すゝき尾花ともにかはる事なし。

△名所は　逢坂山（近江）ゆきゝの岡（大和）忍の岡（河内）眞野入江（近江）

○尾花をしなみ○露の秋風○すそのゝすゝき○むらさきの一もとすゝき○草のたもと○尾花かなみ

實隆

ひとむらはうへてだに見ん
花すゝき露おく秋の袖の
たぐひに

春海

秋風の松をしらぶる度毎に
岡べの尾花袖かへすなり

景樹

一とかたになびきそろひて花すゝき風吹く時ぞみだれざりけり　永好

人目なき庭にて見ればさびしさを招くに似たる花薄かな　景樹

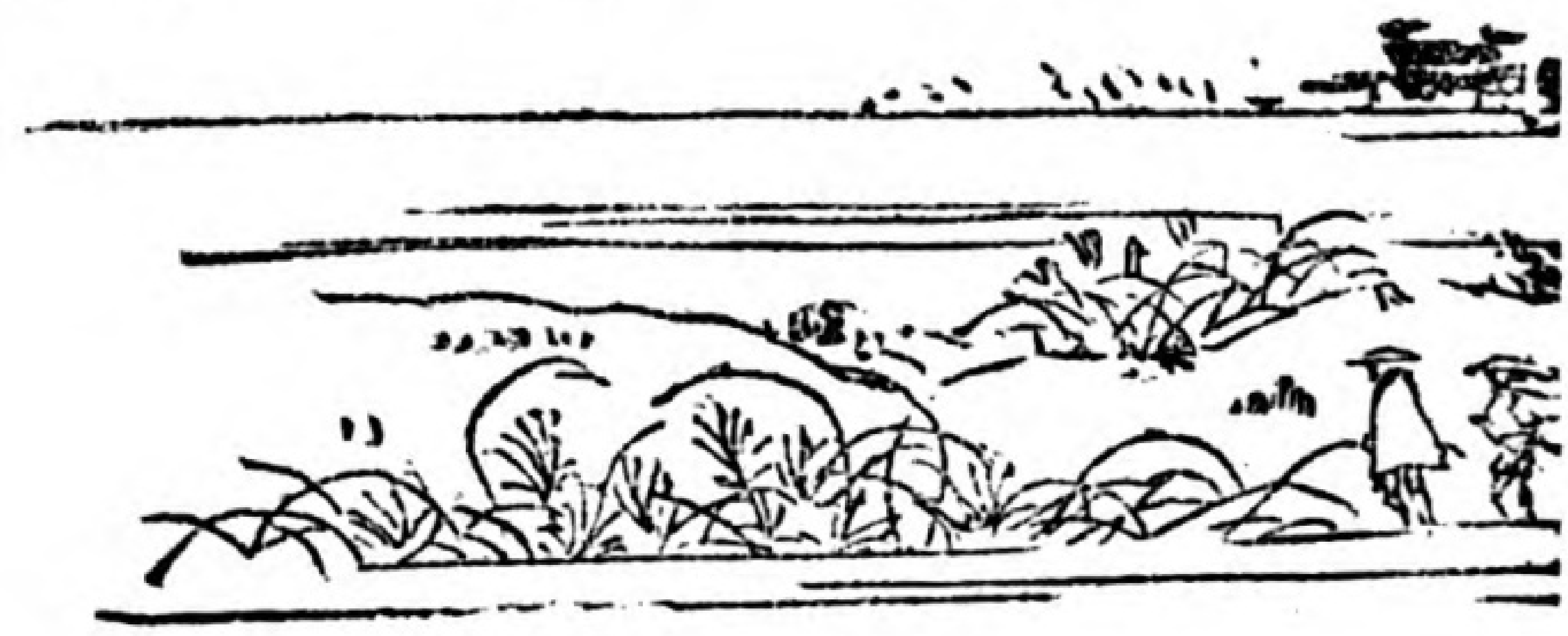
花すゝき今宵ほに出て照月のひかりの上にやどろつゆかな　廣成

めづらしき君が家守る萩すゝきほに出る秋の過ぎゆくも惜し

〔女郎花〕

をみなべしは女の身によせて詠むが常となれり、故に男の詠んには如何様にも難なけれど、女の詠まんには心得あるべし。

△名所は　男山、伏見の野边、嵯峨野(山城)高野山(紀伊)待乳山(大和)天の川(河内)





○花の下ひも○風にたはるゝ○あだなる色○誰にたはれて○匂ひこぼるゝ○思はぬ風になびく○同じ野邊なる思ひ草

白露や心をくらんをみなへし色めく野邊に人かよふとて　顯輔

露にふし風になびきて女郎花身を心をともせぬすがたかな　通村

女郎花匂へる秋の武蔵野は常よりも猶むつましき哉　貫之

薄霧にさきかけにほふ女郎花心ひかるゝあきの野べかな　千蔭

我ならで人に逢ひ見ぬ女郎花生るはあれし垣れなれども　景樹

蟲の聲々

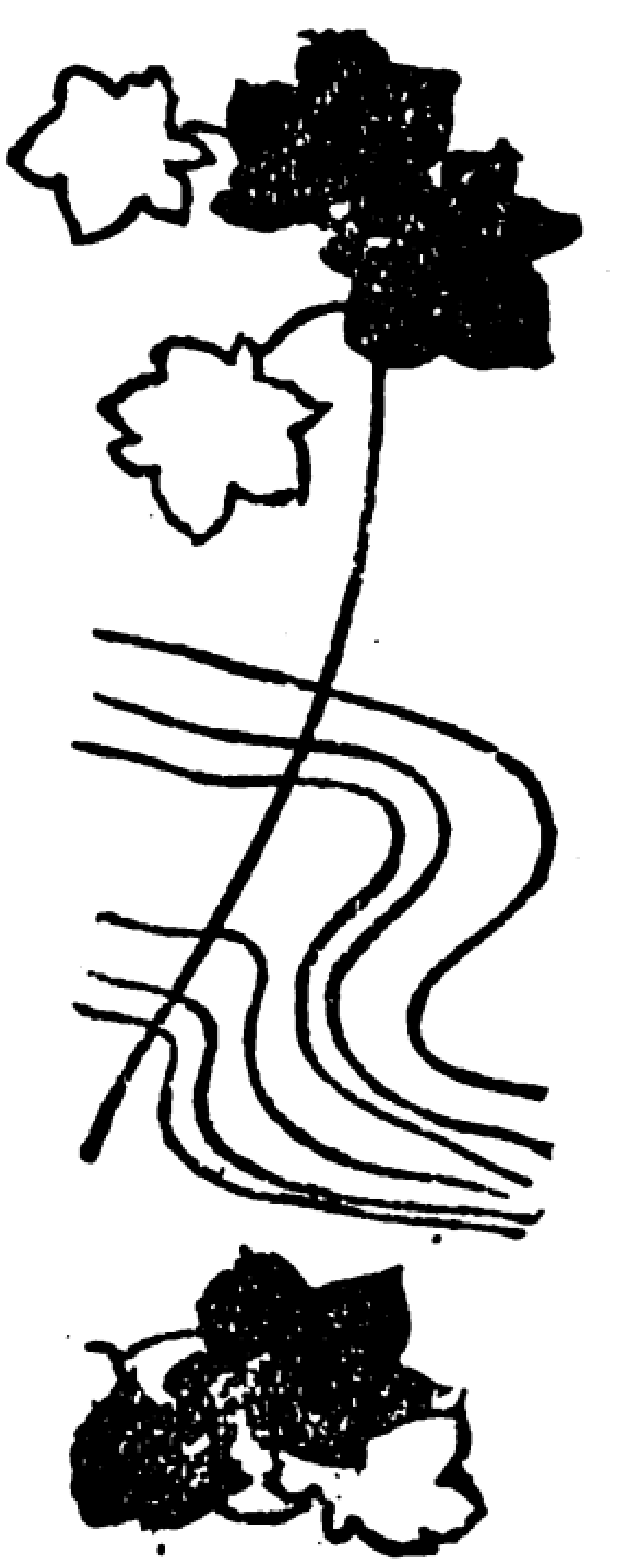
露子

◎秋鳴く蟲は、鈴蟲、まつ蟲、はたおり、きり〴〵す、蓑蟲、こほろぎ、ひぐらし、聲は喧しき最と細やかなる、あるは繁くあるは絶え〴〵又鈴うちふりたらんが如き奇しきもありて其折其處又聞く人の心によりて哀れにも可笑しくも覺えられ一種の蟲にもさま〴〵の趣味あり。

◎星移り物變り代を經へ、世紀を重ぬるに從ひ物の名さへ變りもて行こそ果敢なき心地せらるれ昔も今も蟲の鳴く音更に變らねど今ははたおりをきりぎりす、きりぎりすをこほろぎ、松蟲をすゞむしと呼び誤るに至れり何時の代より如何なれば斯く誤れるかいとまぎらはし、くつは蟲は鈴蟲の別名にして俗にガチャガチャと云ふ又松蟲をチンチロリンと呼ぶは其音に依れるなるべし、ひぐらしは蟬より稍々小さく夏の末つ方より秋かけて鳴くなり夕陽蔭を西山の端に垂れ暮色蒼然として木の下蔭に迷ふの時其處彼處に飛びうつりてカンカンと鳴く音何となうあはたゞし夕餐食うべよと呼ばるゝ子の足を止めて鳴くなる方に走り出したる、風流墨客の士の名所にひぐらしを聞かんとて二人三人打連れて出立つもなか〳〵に興趣あり。

◎市の騷擾已にをさまりて夜も更け渡り心寂しう靜かなる折から枕近くきり〴〵すの鳴くなる偶々通りかゝれる車の、きしめきたる音に聲の聞えずなる敢てうらめしくもあらず衾打ちかつぎて何げなく聞きつゝ眠ることあり、或は夜の更けゆくまゝにます〳〵心澄みて物の理を考へ世の有様を思ひつゞけられいと眠られぬ時あり郷里の知己兄弟を慕ひ出でゝは我知らず涙下りて哀をも覺ゆ。

◎蓑蟲はまだ聞かず其音如何にや淸少納言は枕の草紙に言へり「親の惡しき衣着せて今秋風の吹かん折にぞ來んずる待てよと云ひて逃げ往にけるも知らず風の音聞き知りて八月ばかりになればちよ〳〵と果敢なげに鳴くいと哀れなり」と親の惡しき衣着せとは其きたなげなるを言ふなれどもゆかしきは此蟲なり。



妻となる事は易く 妻たる事は難し

獨嘯庵

▲得意と失意▼

今の世に『百年の苦樂他人に依る』と云へば、或は怪しからぬと怒り給ふ奥樣あるかは知らねど、男は働くもの、女は助くるもの、男は進むもの、女は守るもの、といふ相場は昔も今も大して狂ひはなき樣なり。されば、主人の得意は、妻の得意、主人の失意は妻の失意となるわけなり。

こゝに一人の得意の奥樣あり、昨日までは矢鱈に人樣に泣言云ひたる樣子、今日はがらりと變りて、親類姉妹は勿論、下女や目下に至るまで、盛んに御自分の成功談を聞かされぬ。

『松や、お前何をしてお出でだい。エ、新聞を讀んで居たつて、いけないねえ。お前は自分の職分といふものを知らないのだねえ。お前はお給金の爲め、働いてるといふ考があるからダメよ。自分の職分を熱心に忠實に勤めてこそ、人間は幸福が來るんだよ。お給金の多い少いによつて、働くと働かないてな事は、野蠻人のする事だよ。朝から晩まで、少しもたゆみなく働いて、初めて人間の一日の勤めが濟んで、幸福なる明日を迎へる事が出來るんだよ。人間の成功は、何でも彼でも職分を忠實に勤めるから產れるのだよ。』

誠に御道理な言なり。現今の實業雜誌は毎月々々かゝる訓戒を繰返しつゝあり、されど、かゝる言辭を聞かされたる他人の感は如何。此樣な奥樣に限りて、朝はおそく起き、御飯時は定らず、裁縫は外へ出し、料

理は必らず店屋より取る。下女や下男の如きものには新文明の精力主義を、漢語交りで云つて聞かす樣な人は多くは夫に對してもあまり從順ならざる人にて、夫が酒の上の成功談を聞きかじりて、これを請賣するに過ぎず。人は、理を以て責めんより、情を以て導かんに如かず。情を以て導くには、其人、それだけの德なかるべからず。下女が勝手な眞似をしたり、怠けたりするは、實は奥樣の德の至らぬからなり。徒らに理性の言を以て、喋々其非を擧げてこれを責むるは、大なる拙策なり。況んや、其奥樣自から行はず、德なく誠なくして、而して、他人に其全きを望むに於てをや。

此の如き奥樣の言語動作は、恰も主人の成功不成功(物質的)の測量器の如し。男子一生の中、一年の中一月の中、はた又一日の中、大小の成功失敗は、或は來り、或は去り、殆んど其應接に隙あらず。これ即ち人生なり。夫婦は苦樂を共にすといふ諺をはきちがへて、夫が小成功をなせば、必忽ち驕慢となり、夫が小失敗をなせば、必忽ち沮喪し、自からの喜びを以て人に誇り、自からの悲を以て人を責む。右の如き奥樣の言辭は、非理ならずと雖、驕慢なり、生意氣なり。此奥樣、もしその夫が、勤先でもしくじらんか、忽ち左の如き自家撞着の述懷あるに相違なし。

「あゝ〳〵。誠實に勤めたつて、人間はつまらない。上の人が眼が無いんだから、何でもコスク廻らなくちやだめだ。正直だとか、勤勉だとか、いつても何の役に立つものか。」

これ即ち失意に伴ふ呪ひの聲なり。

男子は、其得意失意、いづれにしても其局に當り、其徑路を踏みつゝあれば、また、それだけの考はあり妻は、たゞ、その夫の結果のみを聞きて、忽ち驕り、忽ち沮む。意志薄弱にして、虛榮にはしる婦人の、止むを得ざる處なれど、得意失意は、もと其人だけの幸不幸にして、他人の知る處にあらず。然るに其境遇如何によつて、他人に對し其言辭動作を異にするが如き奥樣は、遂に眞の奥樣たる事能はざるなり。

▲相談の時期▼

こゝに相談の時期といふは必らずしも、秘密相談のことにはあらずたゞ夫が書齋にありて机に向ひ、何か考ふるか、但しはまた、客の去りたる後、事業上について兎にかくとさま〳〵に思慮を廻らしつゝある時などに、なにも至急を要する場合でもなきに、其傍に至り或は、話しを仕かける妻君あり。即ち頻りに『ねえ、あなた。』を濫用して、夫の思想を混亂せしむる厄介奥樣なり。事、決して



惡意に出づるにはあらずと雖もこれまた不心得千萬の事といはざるべからざるなり。

さてかゝる輕躁なる奥樣は、もとより夫の顏色を窺ひ知るの明なく、

『ねえ、あなた、あなたのお羽織は、絲織、え平御召、それとも今日何何さんの着てゐらした樣なのにいたしませうか、そりやどつちでも宜いやうなものですけれども、それぢや私困つちまうわ、何とか仰有つて下さいな、では矢つ張り絲織にしませうか、あなた佳

いでせう?』

といふ調子なり。少し寛大なる夫ならば、言辭に、

『あとにせい』

とでもいはんか。されど、其時其思慮は、一塵もて、亂されたる時なり。氣の短かき夫ならば、

『五月蠅い。あとにしろ!』

と一喝すべし。この一喝、功を奏して、妻君引退るとせんも、前者の言辭かにいひたる時より、其思想の亂れ方は層一層なり。激語を發したるあとの頭腦は、極めて粗放となりて、精緻なる思慮は出でぬものなり。

夫が、用濟みて、まづやれ〱と膳にでも向ひたる時、一家の私事を喋々といひ出す妻君あり。妻君側の辯明を聞くに、一家の相談は此時より外無しとの事なり。されど勞苦を忘れんが爲めに、會食をせんとする卓上、一家のゴタ〱を聞く苦痛は、男に成りて見ねば分らぬ事なり。着物の相談や、子供の學校の事や其他大して氣を勞せざる事ならまだしも、生活に關するイサコサを聞かさるれば、勞苦の後に來る逸樂を、更に勞苦に引戻して、夫の『明日』をして、幸福ならざらしむるに至るべし。

かくの如くいへば、極めて舊派の言の如く聞きなされ、何やら家庭をたゞ主人本位として、妻子はあつて無き樣にいふが如く思はるゝ妻君もあらんか、これ妻君の本分を忘れたる誤解なり。西洋にも夫のために、其頭腦を亂さゞらんとて、苦痛を忍びし賢夫人ありき。

身は、人に賤しめらるゝ猶太人と生れながら、遂に大英國の大宰相の顯位に登りたるビーコンスフヰールド伯一日、夫人同乘にて、議會をさして馬車を驅りぬ此日、宰相は、ある問題のために、議會に大演説を試みんとせるなりき。伯はしきりに瞑想に耽りぬ。

馬車疾走する其途中、如何なる拍子か、夫人の一指窓の間にはさまりて、皮やぶれ、血滴りぬ。されど、夫人は、歯をくひしばりて、一語をも發せず。

議會に至りて、伯は其演説を遺憾なく終り、更に夫人と同乘して家路につかんとして、初めて夫人の負傷に心づきて大に驚き問ひぬ。

夫人は、從容として曰く、良人よ、妾は良人の思想を亂さゞらんために、一指のちぎるゝを耐べりと、右は有名なる話しなり、予一日去る婦人にこれを語りけるに、婦人曰く、

「そりや、あなた妾だつて、良人がそんなに偉くなつたら、一本の指位やりますわ」

と、この婦人到底濟度すべからず。ビ伯にして、議會の演說は大問題なり。大工にして家の建築は大問題なり。文士、文を練る時、商人算盤を持つ時豈、ビ伯が馬車中の考なからずや。事の大小は其人々の職業如何にあり。其苦心焦慮するに何ぞ差異あらんや。「ねえ、あなた」を濫用して、夫の思慮を亂さんとする妻君は遂に眞の妻たる事能はざるなり。



▲家庭の尊卑▼

こゝに一家あり。動產不動產を有し、其利子地代等にて生活し、尙餘力あり夫婦仲善く、男女の子もありて爲す事もなく笑ひ興じて其日其日を送れり。金が產む金、地面が產む金を以て、何の職業もなく暮し行く此一家は實に圓滿なり。自からも幸福と思ひ

人も其幸福を羨みぬ。此圓滿なる家庭は、果して幸福なりや。

「ほんとうに、家ほど圓く治つてる家はありませんの まあ、皆壯健で、何の苦もなしに、良人はあなた、何の道樂も御座いませんし」

とは、此家の妻君の、日々人に繰返す常套語なり。

「人間は生れながらに、徳不徳があるもんぢや。隨分せち辛い世の中に、稼ぎ廻つても、貧乏の方が追附いて來るからねえ」

とは、此家の主人が、緣傍に蒲席を布いて、萬事奇麗事の膳に向ひながら、妻子に向つて、鼻うごめかす御託なり。

ある日、親族の某富豪來りて、韓國に於いて、一事業をなし居れば、遊んでばかり居ずに、奮發して彼の地に渡り、大に働いて見ずや、と勸めぬ。夫は一寸乘氣になりて、大して資本を出す事でなければ、やつて見んとて、これを妻君に圖りけるに、妻君は大の不贊成なり。

「あなた。何が不足で、朝鮮三界へ行つて、大したお金にも成らないのに働くんですよ。家はあなた、食べて着て、一ヶ月五六十圓も殘るぢやありませんか。働くなんかは食ふに困る人達のする事ですよ。お止しなさい」

良人も、善人なれば、直ちに其言に從ひぬ。

「それも左樣ぢや。食うに困る人間のする事をする必要はない。斷らう」

と朝鮮行は止めになりぬ。

此家庭一生圓滿具足たるべし。されど、かゝる家庭は、たとへ、其一家が、如何に仲睦まじく續くとも、斷じて健全なる家庭といふべからず、極めて、卑しき家庭なり。良人も働きの無き人ならんも、妻君も幸福といふ文字を曲解したる無趣味なる婦人といふべきなり。

人此世に生れて、何かの職業を有せざるべからず。無職の徒は、即ち無頼の徒にして、よしや、巨萬の資金を有するも、これ實に市井の厄介者なり。健全なる

家庭、尊き家庭とは、其家庭の内より、出來得るかぎり有用の人材を出すにあり。少々の不足は其目的の爲にこれを忍ぶが實に國家の要素たる健全なる家庭なり。富を抱き、無爲にして夢の如く幻の如く其日をおくり、たゞ夫婦親子が仲善くさへして暮せば、これ第一の幸福なり、圓滿なりと信じて嬉々として日を消すの徒は、家庭主義を誤つて、個人主義に陥りたるものといはざるべからず。



妻子を捨てゝ、道を求めんがために、山に入りし佛陀は一時は耶須陀羅姫に取りて、無情なる良人たりしなるべく、所謂圓滿なる家庭主義より云へば、極めて不埒なる行爲たりしなるべし、されど佛陀は、世界を一家庭と見、衆生を盡くわが兒と見たり。孔子、其教を布くに、席暖まるに暇なかりき。もとより奥様の佛ばかりにへばりついて居たるにあらず。圓滿なる家庭を、たゞ家内の平和にあ

りとのみ思ふ婦人は、古聖哲の傳記でもよみて、事業の如何に尊ぶべきかを知り、布いて、時々暗涙を吞み、時々窮乏に苦しむも、良人の積極的活動を助け、子女の健全なる發達を心掛け、以て國家の要素たる尊き家庭を造らざるべからず。

▲顏色と挨拶▼

孔子も『色難』と曰へり、顏色といふ事は却々難きものぞ、と敎へ給ひしなり。男子の事業にありても、此顏色なるものが、其成否に頗る關係あるもの、されど、此處には奧樣の顏色についてのみいふ。

これを内にして、良人に對しての顏色なり、これを外にして、來客に對しての顏色なり。少々言の上に不行屆きの事ありても。顏色さへ平和ならば、聞くものはさして不快を感ぜず。良人が若し今晩は何か御馳走をしないかと命ずる時、眞實の答へは、

『さうで御座いますね。何に致しませう』

といふが、正則なり、これを略して、

『何にしませう？』

といふが、略式なり。此略式の時といへども、中心、何か良人の口に合ふ御馳走をこしらへたしといふ考腹にあれば、顏色は直とこれを語る。即ち眉宇の間、極めて晴れやかなり。たとへ、正則に答へをするとも、中心、誠なくして、面倒といふ考あらば、眉宇の間に直ちにあらはる。顏色は常に心中の秘密を語りつゝあるものなり。

客來りて、良人の在否を問ふに當り、奧樣のこれを取次ぐ時、此顏色なるもの頗る大切なり、かゝる時來客の體度風姿にて顏色を二三にする奧樣あり。

『何誰ですッ？』

と訊く時は、極めて驕つた顏色なり。

『何誰樣で？』

と訊く時は、少々愛嬌つくつた顏色なり。

『どちら樣で居らつしやいますか。』

と訊く時は、極めて謙遜の顏色をなす。男子外にある時は、其職業によりて、上下の階級あるもあり。あな

がち萬人同一の體度顏色を以て接する事も六ッ敷からんが、家にあるの婦人は、先方の貴賤貧富の如何に係らず、同一の顏色を以て及ぶべくだけ叮重なる辭を以てこれを迎へざるべからず。

▲『越えて來た山皆高し』▼

秋の夕」といふ古句あり。さして、名句といふにはあらねど、秋の旅の趣きをいひあらはして、頷かる〻節もあり。高し、といふは眞實に高きにあらず天高く氣すめるてふ秋の夕、笠傾けて、過ぎこし方を顧眄れば、わが越え來りし山は皆高し、との一時の感を云ひあらはし〻なり。俳句に談理は無用なり。されどこれを借り來りて、婦人の身の上に附會するも亦可笑しからずや。



この句は四十前後の奥樣が、良人と共に奮鬪して、や〻疲れたる時の心持にきこゆ。過去に、跋渉したる山岳は、實に嶮岨なりき。「よく、まあ、あんな高い山を越えて來たねえ」とは此句中にあらはる〻旅人の心にして「よく、まあ、あんな辛い目を忍んで來たねえ」とは、疲れたる奥樣の心なり。されど、これは實に顧眄りたる時の一刹

邪のみ、一度足を前に向けて、其行方に横はる山岳を見よ。其高其嶮、到底過去の山とは同じからざるなり此時、一種の惰氣生ず。人間の一生、殊に女の一生、必らずかゝる感の一時は起る事のあるものなり。

　されど、こゝに一段の勇氣を要す。「我」の爲めに、苦しみ來りし過去のわが身は、この前途、さらに、子女のため、又、社會のために苦しまざるべからず。其苦しみたるや絶對の苦しみにあらずして、苦中に趣あり、樂あり。初め一人にて山を越えしも、やがて良人と二人して、更に一段高き山を越え。山又山、同勢だん／＼多くなりて、足の疲れも、道連のために忘るる事もあるべし。

　其子、健全に成長して、一かどの人間となり、人の爲、世の爲、有用の材とならば、まづは立派なる旅館に着きたる心持なるべし。其内の撫育、宜しきを得ずして、其子愚者となり罪人とならば、これ其旅中、更に重荷を負はされて、なほ、一軒の宿屋も見出し得ざるに均し。世間此種の父母多し。其罪の多くは、其母に歸す、自業自得と雖、まことに憐れむべきの至りなり西諺に「親となるは易く、親たるは難し」といへりされど、親となるは、神業にして、人業にあらず。奥様となるの易きに如かず。人の奥様となるは、仲人るへありて、双方承諾さへすれば、直様成るなり。これを西洋流の自由結婚にすれば、今一層易く成り得べし。婦人に生れて、不具ならざる限り、奥様にならぬもの一人もなし。されど奥様たる事の難きは、親たる事の難きよりなほ難し。如何となれば、奥様たる事は良妻にして兼ねて賢母たらざるべからざるが故なり。

（了）



處世難

しぐれ女

○夢の跡

古戰場の夏草に見し夢のあとにもあらず、莊子が胡蝶の夢の跡にもあらず。これは遊蕩を江戸日本橋に取りて、香水に濡れし十本の指をざくりとばかり、粟にはあらぬ正眞正銘白米の摑みどりをきめこみし蠣殻町大黒の、一朝振る賽に狂ひの出るや、いかに酔醒めの目を張りても、もう間にあはず、來る波が大きかりしだけかへる波もさらに大きく、サアと腕をまくる頃はすでに我が家の大黒柱は、他家の床柱に化け居るといふ仕末、かういふ譯ではなかつたとは、家に待つ妻や子への愚痴なりけり。

あはれきのふ迄、日湯の三度も使ひし奥樣も、あすよりは、わが世とすだく地上の蟲をおどろかす行水に辛抱せればならず。重きもの琴の爪より持ちたまはざりし奥樣おみづからの今日よりはお肌着の洗濯、いたや羽二重の手もすりむけて、京人形が鼠に嚙まれたるさながらなるべし。馬の背わけの走りすぐれば傘をつけたる十三夜の月の、露ながらなる垣の夕がほに住むを見ても、きのふ高欄に管絃の友として榮華くちをしく、他家の嫁入りの行列を、うらめし相に門に立ちて、おのが娘のゆく末を思ひやる、何れ追恨の種ならざるはなし。

子がよろこぶおぼんは來ても新調の浴衣一枚着せることならず、親父に迫りてせめてはと賴めば、「待て〳〵時節到來すれば昔の倍もこさえてやる」とばかり、これを、もひどくは責められず、赤き提灯つる頃には表ピッシャリ「門になんか行くではないよ」とそのまゝの泣き寢入り、さぞや寢衣の汗臭きこととなる可し。

これがまことに、時節到來すればよし、せれば一生土臭き所ろに埋もれて、そこを柩の出し所。人は「あれ見よまじめなことをせざりし果てと」嘲笑すれどこれも商賣なれば詮かたなし、年中不景氣な扮裝をした迂達のあがらぬ腰辨より何ぼう元氣のいきぎよきかわからず、さはれ何も求めてなすべきことにもあらず。意氣地なしの天地はさまで横着者の運動場ほど廣からず。されどかゝる輩を夫とゝし、親とする妻や子の苦勞、おもへばうき世の道の山なる可し、海なる可し。

○あはひ

醬油器やら、菜箸やら、菜碗小鉢、ガラ〳〵と目笊に



洗ひあげてハアと腰をのばした妻君はエプロンで手をふきながら奥の方を覗き込むで、

「貴郎あッてばもうお立ちになつたらいかゞ、そして晩のお魚でも釣つて來て下さいなッ」突慳貪にかう云つた。

こゝは大磯の町から少し離れた、矢はり海に近い町の素人屋で、こゝに問答を初めたのは十日ばかり前から來た東京の夫婦である。

砂地の庭のくれり松が二本ある、その間から青い靜な海と空をながめ、土用波の勇ましい響に見とれ、聞きとれて居た髯の詩人＝生徒らしいのが訪問した時先生自から「髯の詩人を」云々と稱した＝は宿から拜借したと見える經机に似たる机を前にしてその上に顎ひぢを突いて恍惚として居たので、妻君の言葉をすでに二三度聞きながしたのと、最後にいはれた聲は著るしくかれを刺戟した。この時はじめてケロリとして、

「ウ――？」

と回顧つた。これにいよ〳〵怒つた妻君は、自暴に烟管をはたいて、

「ウーもないぢやありませんか」

といひはなつ。

「あゝそうか」

とトンチンカンの返事をしてヒヨイと机の上の原稿紙を見る。すでに一節はかゝれて、二節目の三行が並んだ所ろである。

いかにも今立つのが惜し相に、憧憬れる樣な、謳ひ出し相な、風をして髯をいぢくりながらなほ腰は座蒲團の上にあつた。妻君の聲はもう松風が掠め去つたかのやうに、更に次の句が出たかあらたに筆を指にしたのである。

始終を見届けた妻君は圓らな愛くるしい眼に一ぱいの露を溜めて、それでもなほ暫らく堪へて睜つて居たが、新たに筆を取つたのを見た妻君は、つと立つて臺所の羽目板に打俯した。

忍び音に泣いて居る、日をよけた葵の風情である。

髯の詩人はなほ依然として、髯を左の手でいぢくり、右の手に動かぬ筆を握つて居た。

○磯の花

海は凪なり

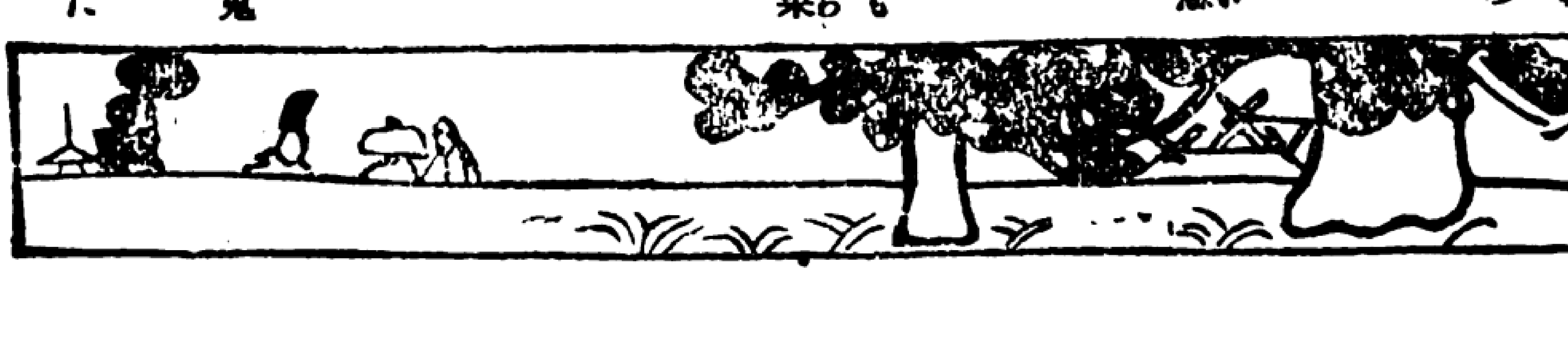
僅か百六十戸の漁村ながら、ことしは鮪の大あたりとて、軒の下でも道の端でも、

「えゝなあ」

「えゝなあ」



の聲がくりかへされる。
よそはされどわが家は大の不漁「權左がとこのおつぎはいたはしいのォ」といたまるゝはこの家である。
去年のあれに、船自慢のぢい權左があやまつて舟を破つた。身一とつは水練の歎より輕いが、落ちるとき艀の折れで激しく足を打つた傷がもとで濱に一人の名物翁をうしなふた。同時に磯の花とうたはれたおつぎをも度々見ることは出來なくなつた。
何時になくおつぎは外出して、おそく歸つた。床にゐる。翁はもう三つ四つ蚊にくはれたが燈火はすでに點けてあつた。
「おつぎーか」
としわがれ聲が奥でする。奥といつても框から三疊を間にして奥の六疊だ。濡べりの濕潤い香ひがプンと鼻を衝く。
「ぢいさま、おそくなつてすみませなかつた、どんなにかおひもじかつたらう、そげにお好きな麥餅をちーつとばかり求め來ました」
「そうかそれやうれしいわよ。けんどなおつぎ、己一人、お前一人の家の内だ、どつちに何があつてもいけねえでな、あんまりきついことはせんやうにしてなッ」
今日に限っておつぎはその枕邊にはゆかず、悄然と框に腰を懸けて、何かしら下うつむいてゐる。傍に來ぬのでまたさらに、
「おつぎ、なにしてゐるだあ」
と呼ぶのである。
よばれておつぎはだる相に起ちあがつた、そして不意に點燈に氣がついたらしく、
「誰れが火、ともしてくれたどれ」
たづねたが、これには翁が、こたへてくれなかつた。
おつぎは今年十七になる、貧にはやつれたが、都にもすくない美くしい娘である、これが婿になるほどこの果報者よとさへ稱された。
「ぢいさまがおつけたのかよ？」
と餘程氣になるらしい。
翁はたまりかれた樣に、
「古奈の甚さんだい」
娘は青くなつて唇の色を失なつた。
甚さんは近村から毛蟲の樣にきらはれてゐる金貸の鬼である。
この夕暮れ、お翁は病んで床にある、おつぎは鳴つた美くしい女である。



七日頃の宵月が殊に眞くろくなつた障子に射したとおもふ途端、見なれぬ若い男の影が寫つておつぎと呼ぶが如き氣配がした。

○瓜の家

かりに瓜の家といふ名をつける、向ふに茄子の畑を見渡して庭一面は垣根の様である、そして落ち相な瓜が無數にその間を綴つて居る。これが村の小學校長の家だ。

わたしがこゝへはからず宿つたのは夏休暇のうちであつたとおもふ。

何時もゆく宿はもう人が借りて居たので當分あいて居ますからとの親切な招待にそむかず、六疊の間をかりたのがそれである。

この家の主である校長である老先生は頑固な人ださうだ、そして非常な慷慨家であるといふことを聞いて居た。夕食後なぞの放談ではきつと痛い目に逢ふことゝおもふて居た。しかし會ふて見れば存外やさしい人であつた。けれども成る程癇癪筋は眉宇の間に躍つて居た。

細君には夕食の時初めて會つた。氣のかるい極めてさばけた、必定東京の人間らしい口振りであつた。

男の子が一人ある。利發氣な、シャンシャンした十五位の子である。去年村の高等小學校を卒業して今年は何もせず家に燻つて居る。

その少年がある夜わたしの部屋にわざわざ這入て來た。もう大分顔なじみになつて居るので遠慮もなく話しをした。すると少年は、

「志村さん今度東京へおかへりの時僕を一緒に連れて行つて下さいませんか」

いかにも熱心にかう迫つた。

事情も知らず、同行の是非はもとより答へなかつたが、此の少年を見て何とも云へぬ悲哀を覺えた。で

「それは苦らむこともないですが、どうして今迄うちにお出になつたのです、身體でも損れてゞすか」

少年はそれをこたへるのが餘程つらさうであつたが、

「否ヱ、當時の僕の遊學の志は矢の如だつたのですけれど父がどうしてもゆるしません」

自分はむしろそれをふしぎに思つた。學を強いてゞも勧める可き位置の彼れの父が何故そんな事をしたのかと。が、一方にまた、頑固なるものときくかれの父はその己れの如くかれを仕上げるつもりであつたのだらうとも思ふた何にしても、此の少年を惜しくおもふたのである。

その後は事もなく三週日をすごした、此の間、出來る



丈け少年をして將來の決心をなさしめる可く努めた。少年も大に自分を慕ふて居つたらしかつた。

もう明後日あたりに歸京の樣と計畫して居つたある夜、裏の瓜畑の中にさめぐ\と泣いて立つて居る人がある。何氣なく近よつて見ればこの家の妻君だ。

わるい所へ來たとおもふたが横目にも出來ず「どうしたか」と尋れた。

その時はじめて、少年が遊學の所志を貫ぬく事なし得なかつた原因が判然した。つまんで云へば少年は妻君の連れ子で非常によく出來た子である相だ。しかしかれの父はこの上の教育をすると國に盡すことも忘れる樣な腑抜けになると云つて偏屈な慷慨をしたのだといふこと。

そのあとで妻君はかういつた。

「子どもの教育に就てすらこの通りなんですから……」

あとは云はずとも少なからずわたしの同情に訴たへた。

○武　器

「拜領の帷巾に蟲がつかぬうちにな」とお祖父樣の仰せかしこみて、折からめづらしの照りの土用やとおもひ切つてお藏に參る。東の廊下は人つれにあまり通はればつるつるとあゆみ心地ことのほかなるを憐ゆ。出しやばりの弟が何處よりか飛び來りて、僕があけてつかはす、と錠をはづす。あくればまづ鼻をうつは何ともしれぬ濕り香なり。

鬼桐の金紋うちたる太刀箱あり、われ一人にては覺束なしとおもふ所には矍鑠たる母家のお祖父樣テクぐ\と來たまへり。

「きさま等の手にはあふまい」と仰せらるゝに口惜しくて、「さらば手傳ひ申すことも御免下され」と今更めかして威しかくれば

「まあよい、そこらで見て居れ、太郎、きさまには今におもしろい昔話をしてやるぞ。」と果てはからぐ\と笑はせたまふ。

ならびたりぐ\。

こなたのは何、かなたのは何、人皇九十何代の後胤何某の兜と名のみいかめしう銘打つたる寳物繙くりひろげつゝ微笑ませたまふお祖父樣を見て、何ともしれず涙の傳はりしぞ奇しき。

こゝにわれ油然としてうかびし感慨のことを辿れば。蟹には蟹のはさみあり。まさかの時には人の指を食ひ切る。

蚤は珍寳なる利劔を有し。虻と大風呂ほどの相違ある大きなる人間を刺して己の身をやしなふ。薔薇は花の女王なり。しかも全身に荊棘の武器をそなへて、愛せぬ人の手をきらふ。

かくて女の武器は何ぞ、未練と美貌と金と嫉妬を取りさらば殘るものやそも何ー。



月百姿

〔月〕

△名所――姨捨山（信濃）入佐山（但馬）飛鳥川（大和）初瀬山（大和）あまのかく山（同上）須磨の關（攝津）生田の杜（同上）明石の浦（播磨）宮城野（陸前）不破の關（美濃）宇治橋（山城）武藏野（武藏）玉津島（紀伊）松浦潟（肥前）。

○月の下露○あまてる月○ちりをはなれて○露の月かげ○高くかゝれる○秋あらはるゝひかり○有明の影ふむ道○浮雲は光にきえて○殘るくまなくすめる○曉かけて出る月

月かげは山のは出る宵よりもふけ行空ぞてりまさりける　大藏卿

今宵誰すゝ吹風を身にしめてよし野の岳の月をみるらん　頼政



古今

白雲に羽打ちかはし飛ふ雁のかずさへ見ゆる秋の夜の月

都にも松の木の間の月みればみ山の秋の心地こそすれ　眞淵

あはれとて惜みもあえず山松の下枝にのこるあり明の月　千蔭

天の原ゆくとも見えぬ月かげのかたふくまでに夜ぞ更にける　景樹

照る月は高くはなれて嵐のみなり〳〵松に障る夜半かな　同

直好

鹿の聲きゐたの音も爽かにて月はあがたのものにぞありける

○知　紀

寢ざめして誰か見ろらん三吉野のすゝの篠家の有明の月

○永　好

武藏野の月の哀れの果も見え尾花蘆毛の駒にまかせて

○三日月　　公　資

山のはにあかす入ぬろ夕月夜いつ有明にならんとすらん

○夕の月　　時　慶

中空に光やそはん夕ぐれはまたほのかなる山のはの月

○望　月　　政　長



わきて猶今夜名高く見えにけり秋もなかばの望月のかげ

○十六夜月　　後柏原院

またしても見しくれことのならはしに更けぬとおもふ十六夜の月

○立待の月　　西　行

浮雲の猶きえのころ山のはにほのめくかげや立待の月

○居待の月　　雅　世

横の月にさしくろ影のおそければ居待の月のいかにれられぬ

○ふし待の月　　實　忠

秋も猶霜と見ろまで影さゆる軒はの竹のふし待の月

お客のもてなし

◎來客ある時は寒暑其折り〳〵に從ひ、或は汗を拭ふ爲めに水を進め、或は特別に煖き食物を進むる等凡て適宜懇切に取扱ふべし。

◎客の種類によりて、談話を選ぶこと肝要なり。例へば老人の前にて當世風のことのみを賞し、むかしの事を嘲り笑ふが如きは客の感情を害するものなれば老幼の別によりて談話の趣を異にすべし。

◎食事を出す時若し尊貴なる客なれば自から配膳して進むべし。されど同輩なれば客をして遠慮せしめざる樣己れも同時に相伴すべし。

◎家に子供ありてさわがしき爲め談話の妨げとなるがごときは適度にこれを遠ざくべし。されど客の前にて子供を叱り又はあまり嚴格に過ぐる時は客の感情を害するものなれば程よくすべし。

◎客の履物又は傘などの如きはよく召使のものに注意し置きて紛失せしめざる樣注意し履物は必らず直し置かしむべし。

◎客を送りて玄關に出づる折は客の見ゆる間は退かぬをよしとす。客去るや否や直ちに障子を閉づるは其情の冷やかなるを現はすものなれば注意すべきなり。又客の車夫伴待する時は茶菓を與へて休息せしむべし是れ客に對する禮なり。

◎來客の際天候變りて雨雪となり、客に其用意なき時は其客の身分によりて車を命じ或は雨具を用意する等懇切にせざるべからず。

◎出產見舞の客を猥りに產所へ伴へ入るゝは客に對して穢れを憚からざるのみならず、產婦の爲めによろしからざれば注意すべし。

◎傳染病又は厭ふべき患者ありし際見舞を受けたる時は特に親密なる人の外は面會を謝絶すべし。是れ一は其客に對し並に公衆衛生に關して注意すべきものなればなり。

客の心得

◎寒暑等の烈しき時は先方に迷惑を感せしむるものなれば、急用を除く外なるべく訪問を見合せ、夏は朝涼しき時冬は午後暖かき時にすべし。

◎訪問せる時何等かの事情ありて宿泊を勧めらるゝ事ありとも父母の許可を得ざればこれに應ずべからずなるべく歸宅する事をつとむべし。されども深夜に至り、やむを得ざる時は使を以て父母に其由をつげ、決して父母に心配せしむべからず。

◎用事終りて退出せんとする時は先方に於て食事の用意をするが如きことあらば強いて歸るは禮を失するが故に留りて其厚意を受くべし。

◎病者又は產婦等の慰問は強いて面會を求むべからず時に傳染病患者のごときはこれを避くる事は決して不親切にあらず。自身見舞はずとも手紙を以てするも可なるべし。又病者產婦等はいづれも人に面接を強いらるゝは心苦しきものなれば療養上甚だ妨げともなるものなり。

◎用事終りて退出の際主人若し客の見ゆる限り見送る狀なる時はこれに對して相當の禮をなすべし。又車の昇降も玄關の前にてせず、送迎する人の目の觸らぬところにてし、且つ車の位置も出入に妨げなからしむるやう注意すべし

◎人に進物するには妄りに表面をかざり大なる箱に小き物を入れなどし、又は人より貰ひたる物を久しく貯へ置きてその品の腐りたるをも知らで進物となし、先方の心を損ずることありこゝろすべし。そも〳〵人に物を贈るには多少に拘はらず、先の人の好むものか、又は其人相當の品を態〻調べたるをよしとす。祝儀の折の進物は更なり、病氣出產の折の見舞、又は平常の進物、訪問の手土產などもその場合と身分によりて調達することなれば決して外見を飾らず殊更に其人に進むるの志を通ずる樣にすべきなり。

過る月日

〔旅〕

△名所＝佐夜の中山(遠江)宇津の山、清水關(駿河)姨捨山(信濃)須磨の關(攝津)逢阪の關(近江)白河の關(磐城)むさし野、すみだ川原(武藏)野島ヶ崎(淡路)ふしみの里(山城)

○松かれまくら○草葉かたしく○しら雲の宿○露のかりふし○枕のあらし○ふるさとの夢○野山こえきて○山より山にうつり來ぬ○故鄕のたよりの文○都の山の遠ざかる○しら雲のかゝる詠め○しらぬ野原に行くれぬ○里のしるべに立つけむりけふは又知らぬ野原に



行くれぬいづれの山か月は出らん　家兼

故鄕にかへる夢路もあるへきに
松が根まくらあらしふくなり　雅親

何かうき草の枕に故鄕と
おもふもかりのやどならぬかは　後水尾院

行きくるゝ野末の森もはるばると猶さと遠くたつけむりかな　樂宗

〔離別〕

○わかれかなしき○いつとかまたん○見おくる方にかへりみる○雲井のよそ

たきつ波立わかるとも
おとにきく長ゐのうちに舟とゝめすれ　崇德院

〔懷舊〕

○むかしのふみ○今はむかし○しのふおもかげ○かへらぬむかし○過る月日○明くれしのぶ○見し世もとほき○心にかへろむかし○夢のごと過しむかし

△名所＝浪花の海○須磨の浦○和歌の浦○ながらの橋

見しことを数々今も
　おもひ出てしのべば
かへろむかしなりけり
　　　秀茂

ことの葉をかはすばかり
　になき人の俤うかぶ
ともしびのもと
　　　通村

〔述懐〕

○物思ひの花○なしからぬ身○身をしりはつろ○露の世の中 ○さもあらばあれ○やすからぬ身○事しげき世 ○いのちまつ間○何なうれ



い何なか歎く○おき所なき身○いたづらに過る月日○捨やらぬ身○ことはり知らぬ涙○身のほどな思ひしろ

かけてたになよばずなが
　ら世の海に返ろも
嬉しわかの浦波
　　　雅世

いたづらに過ぬとばかり
　なげかれておもひも
たえぬ年月はうし
　　　雅廣

ながめやろけしきぞいつ
　もあはれなる
遠山もとの明ぼのゝ空
　　　師光

雲霧もちさとにはれて海原や
　みろめに近き山のはもなし
　　　雅豊

爐邊の科學

◎室を溫める爲に、火鉢に木炭を焚くのは、酸化炭素が發生するから宜しくないと云ふ事は何人も言ふ事であるが、それは彼の靑い火の燃ゆる時、即ち炭を熾す時丈けで、若し臺所なり何處なりで、能く火を熾して、全く赤くしてから座敷へ持つて來る事にすれば、其樣云ふ憂ひは先づ無いと言つてよい。

◎暖爐が火鉢に勝る所以は、彼れには必ず煙突があつて瓦斯を屋外へ出すからである。之れには二種類ある。一つは普通の家で能く見受ける据置のもので、今一つは大きい建物の中に往々使つてある壁の中へ塗り込んだものである。此の二つの相違を言へば、据置の方は、火が器の中で燃えて居て、其の前の方に蓋をしてあるが、塗込の方は、蓋は無くて火が其の儘見えてゐる。

◎歐洲邊では、寒い國では大抵据置のものを使ふが、南方が暖い國になるに從ふて塗込のものが見えて來る。例へば露西亞でも北獨逸でも多く据置を用ゐてゐるが、佛蘭西や伊太利では多くは塗込を使つてゐる。

◎蓋は据置のものは薪炭の燃燒によつて生ずる溫氣を多く室内へ出ずに反し塗込のものは多く煙突の方へ出し、從つて多量の薪炭を焚く割合に室が溫まらぬからである。併し塗込の方にも亦一種の利益がある。それは室内の空氣を烈しく取りかへると云ふ事である。

◎一利一害はあるとして、今我國の普通家庭で用ゐるとすれば。塗込よりも矢張り据置の方が經濟であらう。今日廣く行はれてゐるのは鐵製のものだが、孰れも餘り好くは出來て居らぬ。一體これは鐵に限つたものでは無いので、露西亞や北獨逸邊へ行くと、瀬戸物で餘程工合の好いものが出來てゐる。

◎が、先づ鐵を用ゐるとすれば、其の焚き方は少しく注意しなければならぬ。即ち鐵は極めて溫まり易いもので、盛んに火を焚く時は、やゝ熱すぎるから、之を使ふに就ては少しづゝ薪炭を入れて輕く絶間無く火を焚く樣にしなければならぬ。

◎大きい建物になると、暖爐を椽の下に設けて、其處

で、製して温氣を家の室毎へ配る樣な仕掛をする事がある。或は其れと同じ樣にして熱水を配る事もあれば又蒸氣を配る事もある、之を配るには、管を室々に通はせて、空氣ならば直ぐ室へ漏れ出る樣にし、蒸氣或は熱水ならば、室內へ管を引いて、其れで溫める樣な仕掛になつてゐる。

◎歐羅巴では此頃瓦斯暖爐と云ふのが次第に行はれて來てゐるが、我國でも折々見受ける事がある。之れは室內にある暖爐の中で瓦斯を焚き、それで空氣を温めるのである。

◎瓦斯は酸化炭素と言つて恐るべき毒物である。故に之を用ゐる家では、不用の時は常に螺旋の所を固く閉ぢて其の漏出なき樣に注意しなければならぬ。又瓦斯管を引くには、之を壁の中へ塗り込まず、成るべく表面に現はして置くがよい。斯くして置けばよし漏れる事があつても、何處から漏れると云ふ事を容易く見出す事ができる。

◎瓦斯の漏れる時は一種の臭氣があるから、誰れにでも直ぐに知れるが、恐しいのは其の臭氣の知れぬ時である。例へば夜中眠つて居る時にはいくら漏れても容易に知る事ができぬ。往々中毒のあるのは、多くは斯う云ふ際である。

◎或は街路が凍つて居る時などに、車などの響で市中に引いてある管が損ずる事がある。其の損所から瓦斯が漏れると、瓦斯は温い方へ〳〵と吸はれて、遂には近所の家へ這入いて來る。此の瓦斯は地中を通つて土で漉されて來るから、臭氣は失ふてゐるが、有毒なる酸化炭素は其の儘なので、之を知らずに居て遂に病氣になる事がある。



養子を貰つて苦勞する女

趙飛燕

◎順子樣へ　京子より

御手紙難有う、嬉しく拜見致しました、相變らずお元氣ですね、わたくしも最う悲觀とは緣を斷つて樂天家のお仲間入りをしようと定めました、どうせ短かい命ですもの、泣いて送るも一生なら、笑つて暮らすも一生でせう、順子樣お笑ひあそばしては可厭よ、何事も運命だとあきらめて仕舞ひますわ。

とは云ふもの丶まア考へて見て頂戴な、兄弟はなし、賴りに思ふのは眞個に貴女ばかしですよ、全く獨娘なんて心細いものですわ、夫れには一口に家附の娘だと云ふと直ぐ最う我儘な仕度い三昧に贅澤ばかりしてるやうに云はれますしね、謙次(養子)が迎たからッて皆してやれお羨しいの、幸福だのッて好い加減な事ばかり云つてほんとに人の氣も知らないでッて口惜しくなりますわ、夫れや私だつて始めの内は萬更、にくいとは思はないでも無かつたですけれど、併し夫れは眞の束の間の儚ない夢に過ぎないです、覺めれば直ぐに現實の苦しみなんですもの空想だの理想なんかは全然現實とは離れて居るんですから、空想は空想として大切に整然仕舞つて置けば好かつたのですけれども、遂い然う行かないんですから悲觀しちまつたのですよ。

お恥しい話ですけれどもまた謙次は落第しましたの、最う皆樣にお顏向けも出來やしませんわ、今年こそ法學士の肩書を貰つて、さうして別居するか、でなければ地方へでも行つて少時の間でも宅と別々の生活をしたいと思つて、まア夫ればつかし樂しみにしてね、心の内では是れでも種々な事を考へて居ましたよ、直ぐに困るからと云つてお料理の稽古も少しばかりしまし

たしね、縫ひ直し物まで手をつけたりしましたの、けれども最う駄目、何もかもめちやくちやになつて仕舞つて、何日になつたら少しは幸福を得られるのやら前途に光明もなく暗の夜を辿つて行くやうなものですわ。

今年も駄目だよつて謙次は後向きに机に寄り掛つて巻煙草をふかして居ますの、氣の毒だとも何とも云ひやしないで平氣なものですわ、私も只一とこと言つたきり心の中ではあゝと太息も出たけれども、まさか顔に顯はす譯にも行かず、また一年家に居て苦勞するのかと思ふと獨りでに涙が出るんですもの、見つかつちやア大變だと思つて、着物を疊む振りをして下ばつかし向いて居ましたの。



貴女なんか怎麼辛い思ひをした事は無いでせう、恐らく此苦しみを知つてるものは養子を貰つた女ばかりだと私は信じて居ます眞の母でさへ私の心中は知りませんもの、お姑様がお在りなさつたつて、小姑様が澤山お有りなすつたつて私から思へば甚麼に貴女は幸福だか知れないわ、正直のお話眞實の兩親は反つて舅姑よりは辛いものなのよ。

せめて謙次が一人前の學士にでもなつて呉れゝば幸福でせうけれども、何んと云つてもまだ獨

がゝりの學生の身ですもの、一から十まで皆親の世話にならなければなりません、お小使だつて親から貰つてるやうな始末なんでせう、私だつて又謙次の手前少しは見榮も張り度くなりますからね、自分の小使まで足して少しでも多くしてやるやうにしなければなりませんのよ、夫れだのに謙次は謙次で自分の小使が不足と直ぐに自分の里へ無心を云ふんですもの、始めの内は私も氣がつかなかつたから些少とも知らなかつたのよ、離室の六疊(謙次の書齋)を掃除しに行つたら手紙の書くづしが有つたの、何の氣無しに拾つて見たら、自由ならぬ養子の身なればだの、小糠三合だのッて書いてあるんですもの。

憖なか里が相應にして居るものですから何かに付けても養子では不自由勝だらうッて此間もお金子送つて來た樣子ですし、又謙次が行つて强請つたのでせう、兩ぶたの佳い時計をお母さんが買つて呉れたなんて下げて歸つて來ました、夫れを見りや何んだか私は肩身が狹くなつたやうな氣がしましたし、兩親だつて餘り好い氣持のしよう筈がありませんね、兩親は兩親で謙次の前では何も云ひませんけれども、不在いとやれ眼鏡違ひをしたの、好い加減に卒業して些少とは私達に樂をさせて呉れなければ養子をした甲斐がないなどと云ふのですもの、誰れも賴みもしないのに勝手に兩親が乘り氣になつて何でも謙次でなければ成らないといつて騷いで貰つて置きながら今更那麽事を云はれては全く只だ私が辛い思ひをするばかりなんですよ、其話の出る度に私は針で突かるやうな氣がしますの、さうかと云つて謙次にはそんな事はおくびにも出せませんしね、夫れに近頃は父も會社を退いてからは暇だもんですから朝から晩まで家に引込んで居てね、家の中の世話ばかし燒いてますの、母は彼麽な勝氣だもんですから自分のした事を彼是れ云はれたり、指圖をされるのが何より嫌なのでせう、男が家の中の事なんかが兎や角いふのは大嫌だ〳〵つて五月蠅がつて、疳癪ばかり起してるんですもの、でも父の前では口答一つしやしませんですから獨りでジリ〳〵して居て八ッ當りが皆私

のところへお見舞に來るんですよ。成績の分つた日ぷいと謙次が出て行つたなり歸つて來ないからどうしたのかと思つたら、夜遲く歸つて、お酒に醉つてぐだぐだになつてね誰れも聞きもしないのに試驗で及第しようが落第しようが僕の勝手だ、一度や二度落第したつてビクビクするやうなそんな氣の小さい謙次ぢやアないぞなんて威張つてるんですよ、那麼事が聞えようもんなら兩親が又どんなに立腹するかと思ふから私は一人でハラ〳〵して居ましたの、夫れから醉にまぎれて私の父の事や母の事をさん〴〵惡口



を云ふんですもの、聞き辛いつたらないの、私は兩方へ板ばさみになつて夫れは云ふに云はれない氣持がしますのよ。

那麼分けですもの奈うして謙次は今年も亦落第ですとは申されませんの、でも當人は全く平氣なんですよ。

私は思ふのに姑や小姑が辛いと云ひますけれども、夫れは誰れでも姑小姑と一口にさへ云ふ位ですから、自分だつて始めつから覺悟して居ますしね、また世間の人だつて同情寄せて吳れますわ、良人だつて姑がやかましくつて嫁をいぢめるとなれば屹度一層同情して愛して吳れるのは定つて居

りますわね、ですから姑が有る方が寧しろ喜ぶべき事かも知れません、けれども夫れが私のやうに眞實の兩親で有つて御覽遊ばせ、誰れが可哀想だ等と思つて呉れるもんですか、謙次でさへお前は何しろ家附のお孃樣だからなアと二タ言目には妙に申されますの、母は母で京は幸福と一生姑の味知らずだなんて申すんですもの、奈うしまして姑より母樣の方が辛いわなどゝはいかになんでも云へませんからだまつて居りますのでもお友達の方やなにかは皆私を幸福者だつて羨しがつてゐらつしやるのよ、順子樣は何と思つて下すつて、私はもう斯ういふ運命に生れて來たのだと思つて何も思ひますまい、而して又一年苦勞をしますわ。

◎京子樣へ

御返し　　順　　より

御手紙拜見して一々御もつともと御察しまをしあげ候また〳〵此處に要もなきわたくしが出洒張つて何の彼のと五月蠅くまをすも憚多きことながら誰にでもそれは苦勞のあるもの何もあなたばかりに降り懸つたものにはあらずされどお若い同士新學士の笑顔嬉しく手に手をとつて何處かへ御別居のその御樂しみの一年延びたりとてそのやうに御力落し遊ばさらずとものことにて來年と云ふものゝある事を深く御考へ遊ばされまたけんじさまの御心中御察しなされて御兩親樣の前お取つくろひなさるべきは一に御許樣の働きにて妻たるものゝ勉めにては候はずや。けんじさま平氣の樣に粧ひたまへばとて御心は決つして平穩にては在さぬべしとは私共も存じあげ候なせならば御養子の身の親子さへ落第と云ふは不面目の事なるに、まして御養子の身には實に穴にもはいりたきお心地遊ばすらんを強いて平氣を粧ひて苦悶を外にて晴すべく散步などにお出掛なさるにてはござなくや。

あなたの立場も御苦しけれどけんじさまの御身もなかなかに辛らかるべしと御察し居り候。斯る際あなたの御仕打一つにてけんじさま妻をいよ〳〵可愛ゆく力强くおぼしめすも飜つて人生養子の身となるなかれと御歎じ遊ばすも偏へに御許さまの御心掛けによること

と呉れ〳〵も御注意申置候貴女と私とはたつた一つちがひ境遇のうへより云へば遙かあなたの方が御仕合せとみるべきに何事ぞと申度き程わたくしのやうな者をお羨み被下れ驚き入り候されど之が內內自慢のたねになるやと圖られず候。舅も姑も至極優しき人にて弟も妹もわたくしを眞の姉の如くに慕ひ呉れてうれしさは此上無く皆々學校より歸りてばん餐の膳にはわたくしの拙き手料理に誰も滿足して笑ひごゑは襖をもれて家中に聞え私も嬉しさに骨身をしまず盡し居



り候斯く云へば口惡きかたは直ぐにも家庭のぎせいとやら何とやら七むづかしく仰せらるゝかもしれねど自分も自ら其の中に樂しみあれば夫れで事足るべきには候らはずやもし之がまことの犧牲ならば 私 はあまんじて其のぎせいを受くべく候。隨分世間の人は口うるさきものにてヤレ宅の隱居は意地惡るの根性まがりのとかげぐちを散々聞かされ候まゝ何れほどの御方にやと內々うす氣味惡く嫁ぎてよりの苦勞をおもひ一度や二度はためらひも致したれど世の中にそんな鬼も居まいと高を括つて參り候らへ

は先づ／＼只今のところ至極無事にて候まゝたんとお羨みくだされたく候。

友達のたれ彼れにはなしを聞けば美代子樣にはあの御宅を御離縁のよし嫁ぎたまふをりのお鼻の高さ校友會などの折りには金剛石ルビーと私共田舍ものには誠目のくらむ許りの御飾り方をおもひ今の御離縁を伺へば何とも知れず異樣の感じが胸にせまり候、原因は何かはしらず候らへ共姑樣はなか／＼の交際家にて社交界の一部には女皇とも云はれ遊ばす御方の由、斯かる方の常とて何事にも御注意ぶかく美代子樣ひごろ御召物をツンツルテンに召すと御氣にめさでや、ある日姪子樣にあたる方にわざと召物をみぢかく召させて二人を前に置き乍ら其の姪子樣のみを御叱り遊ばされしとか、萬事かゝる遣り方にて、美代子樣のおちどは旦那樣にあたられるよしにて、美代子樣も終に堪へ難く御里へ御歸りあそばされしと承り候。

されど美代子樣其のくらゐにて御離縁とはちと早やまり過ぎはせぬかと存じ候、人には少し辛堪と云ふものがかんじんにては之無く候や、私とても其くらゐの日に一度や二度は逢ひ候も日頃御存じのとほりかゝるお轉婆もの故別に氣にもとめず少しわからぬことでもあれば御母樣々々と伺へば一も二も無く親切にお敎へ被下れたま／＼心得ぬ御仕打ありても誰樣かのお話しに姑が嫁をいぢめるのは普通にて今迄何事もなく自分がそだてあげた自分の子を嫁を貰つてからは斷りも無く其の愛子を嫁に奪れてしまふやうなものにて今迄は自分へ十話したこともこれからは嫁へ七分自分へ三分となるなれば、誰しもソレは癪にさはるのが平常にてそれゆゑ嫁につらくあたることもあるべし、されど辛くあたられたとて良人たるものがそれを知らぬ筈もなく知れば妻への心遣りは一入深くなるべし譬へ世間へ知れゝばとて決つして嫁があんまりだと云ふ人はなく却てしうとめが酷いと云ふ人のみにて世間の同情は嫁一身に集るもの故おもへば姑樣も御氣の毒なとはんたいに同情を以てつかふれば心迄鬼でない姑樣のなんの左程までに辛く御當りなさるべきや。

よく御召物の數が少ないとて愚痴をおこぼし遊ばすかたもあれど、私等嫁いでより着物等たゞの一枚もこしらへた事は御座なく候、慾をいへば限りがなく、イヤ何色の流行、何色の帯と物質美にのみあこがるゝ御方をみれば、そゞろ御氣のどくにぞんじられ候、これではいつの世にも滿足といふものゝ得られよう筈がなくソレヨリも精神的のまんぞくを御求め遊ばしてはいかがかと御すゝめいたしたく候わたくしのやうな萬事樂天主義にてはたゞ面白く苦勞などいふことはどこかへ振りおとして參り候。

あまり管々しく書きたてゝも賢明なるおん前樣の先刻ごしようちのことばかし却てわたくし無學をごらんに入れるばかり故、之にて失禮致すべく、早や良人の歸宅いたす時間も迫りをり候まゝ、行水の湯も湧かさねばならず、晩餐のしたくも整へねばならず自分一人で下女とも姉とも妻とも嫁とも時には看護婦ともなる八人藝を之も御褒め被下度候このごろは田舍ことばも一つや二つはつかへるやうに相成り申候。

あら〳〵
片田舍の
賤女より

都なる
京子樣へ
參らす

◎朝まだきさるべき用事ありて急ぎ行く道すがら露芝生に夜の明けたるも知らず鳴き弱りたる一しほおかし人氣うとき邊は晝なほ鳴く日未だ暮れざるに木の下蔭などに鳴き出せる夜を待ちあへぬにやと思ほゆ。

◎雨の夕、月の夜蟲を聞きたらんには、いみじうそかしかるべし聲のうち濕りて靜かなる澄み渡りて高らかなる月にあこがれ何處となく辿り行けば路傍の蟲の聲を止めて後の方に鳴き出せるなど各がじゝ一種の趣きあり況て旅の宿り淋しき山本の里或は淺ちが原と荒れ果てたる吾が故郷に聞く、をや。



長命安全のともし火

孫眞人

一 生活の力を増加する事

○營養分の吸收○正しき生活法○新鮮なる空氣○安靜なる睡眠

一 身體の機關を堅牢にする事

○運動法○病氣豫防法○皮膚の清潔法

一 心意を快濶にする事

○精神の快適○感情の靜安○心の滿足

▲快濶なる氣質を保つ事

長命秘訣の第一

長命衛生論に曰く、凡そ人の生たる壽命はおほくは長し、醫家には天波百歳とて養生すれば百歳まで生きるといふ。然れども生質丈夫なるも、元氣をそこなひ、日夜精力をへらせば生れ付たる天年をたもたずして早世する人世に多し、是れ天の成せる災にあらず、自らなせる事にして、強きを頼みてつゝしまざるがゆゑなり。又生れ付虚弱にして多病なる人も愼み恐れ保養すれば長命する人世にあり。

たとへば木綿の強き衣類もあらく着れば早くやぶれ絹のよわき衣類も大事にかけて着ればそんずる事のおそくして久しくたもつ道理なり。

又曰く養生の術はまづ心氣を養ふべし、心を和らかにし、氣を平らかにし、いかりと慾とをおさへうれい思ひを少くし、心を苦しめず、氣をそこなはず、是れ心氣を養ふ要道なり。又臥す事をこのむべからず久しく睡り臥せば氣滯りてめぐらず、飲食未だ消化せざるに、早く臥し睡れば、食氣ふさがりて甚だ元氣を損ふ、いましむべし。酒は微

酔に飲み、食は半飽に食ひて十分に滿すべからず酒食共に限りを定めて節にこゆべからず又若き時より色慾をつつしみ、精氣を惜むべし、精氣多く費せば氣弱りて元氣の根本たえて必ず命短かし、又風寒暑濕の外邪をおそれ防ぎ起居動靜を節にし食後には歩行して身を動かし、勞働して血氣をめぐらし、飲食を消化せしむべし。

精神の平和と心意の快活滿足は人間幸福の實現にして又是れ健康長命の基なり



而して心の滿足と平和は境遇の順逆、地位の貴賤によりて作らるゝものにはあらずして、全く其人々の心の作用、即ち、天稟の善良穩和なる性情に依るものか若しくは修養の結果、諦めの覺悟によるの外なし。

されば滿足幸福の源泉はこれを外に求むるものにあらずして皆人々の內界に存ずるものある事は云ふまでもなし。今是に就て精神修養の數則を擧げん。

第一は感情に打克つにあり、人若し自己の感情に支配されんか極端なる激昂狀態に陷り、無益に心を亂し

心氣を騷擾せしめ、其結果は遂に長命の基礎たる平和なる精神の安在所を破壞するに至る。

第二は誠心誠意を以て日々の務めとなす事なり。決して明日の杞憂を以て今日を空ふすべからず。又徒らに未來の計畫に焦慮して現在を忘却すべからず。一日は一日の働らきに身を致して自己の天職を完ふし、以て安慰快心して眠に就くべし。斯の如くにして日々の生活に價あらしめよ。

第三は希望を以て活くる事なり、希望の大小は人各各一樣ならずといへども、苟くも生存する以上は何等かの希望を以て活き、而して精神上の滿足を失はざる樣心掛くべきなり。

第四はすべての事物に對して正しき理解をなす事なり。邪推、誤解、痴愚、輕卒なる臆斷を避け、正しき確信を以て、諸の現象に對すべし。

第五は高尙なる思想の陶冶、及び高雅なる談話を心掛くべし、何となればあらゆる學問の研究、自然界の智識の吸收、思想の變換等は人間の活力を回復するの源泉なればなり。

第六は歡喜愉悅の心を以て外界の事物に對する事なり。歡喜の心は長命の秘訣なり、內に歡喜の心あれば外界の事物悉く吾れを樂ましむるの媒介となり人にありては苦痛とする處ろも吾にありては苦痛とならず。故に修養ある人は物に不平なく、他人の輕忽なる態度も吾に於ては歡喜心を喚び起すの材料たるに至るべし。

最後に必要なるは自分の性質、人格の眞相を認識してこれを守るとなり。若し自己の性格を沒了して扮裝虛飾をなし、以て他を欺くが如き事あらば、內心常に焦慮煩悶して遂には精神の安在所失ふに至るべければなり虛欺の行爲は人の安靜を破壞する斧と知るべし。

養生訓に曰く心は樂しむべし苦しむべからず、身は勞すべしやすめ過すべからず、凡て我が身を愛し過すべからず、美味を喰ひ過し、芳醇を飲み過し、色を好み、身を安逸にして、怠り臥す事を好むは我が身の害となる、又無病の人補藥を猥りに

飲んで病となるも身を愛し過すなり、子を愛して子の禍となるがごとし。

又曰く身を損なふものは内慾と外邪なり、内慾とは飲食の慾、好色の慾、言語を縦まゝにするの慾、喜怒、憂哀悲恐、驚の七情をいふ外邪とは天の四氣より風濕暑寒をいふ、内慾を耐へ、外邪を恐れて防ぐ是養生の術なり。

▲營養分の吸收を十分にする事

長命要訣の第二



生活力の増加は食事の適良なるにあり、而して食事の適良とは、必らずしも其の物質に就ていふにあらずして要は其の消化作用の如何にあり、如何に滋養の良品といへども、又如何に珍膳美味なりといへども肝要なる消化作用に於て遺憾の點あれば決して其の目的に適はざるなり。即ち適當の食慾を以て食卓に就き十分の咀嚼に依つてこれを吸收し、快き胃の滿足によりてこれを消化するにあり、故に長命を希望するものは空腹の促がしによりて食事を採り、急がず、焦らず、悠々として、卓に就き緩や

かに食はざるべからず肉食の際には野菜を交へて共に用ふべし、熱せる物と同時に冷寒なる物を飲み或は食ふは害あり、又寒冷より俄かに熱性に移りて食ふは歯牙に害あるのみならず、又胃に大害あり。

固き食物、たとへば干魚、炒り豆の如きものと同時に柔かき食物、鶏卵の半熟などを共食するは不可なり。

食事の際に讀書をなし、其他脳を刺激するが如き事柄を考へつゝするは不可なり、すべて食事中は一切脳の使用を禁ずべし。必竟食事は胃の爲めに捧ぐべき時間なればなり。尤も胃の消化を助くる爲めの働らきは可なり、笑は消化の一大手段なり、食卓に朋友相會し、快談嬉戯を試むるは血液を製するに大なる益あり。

食後に過激なる運動を行ふは不可なり、是れ消化に大害あればなり、食後は快談しながら逍遥し或は坐して無邪氣に語るは大に宜し運動は食前の一時間前又は食後の二時間後ならざるべからず。一度に腹一杯を食ふ勿れ、三分の餘裕を殘すべし、而して其分量は勞働の程度によりて多少の斟酌をなすべし。

食時はなるべく一定するをよしとす。朝七時、晝十二時半、夜七時を適當とす。これに反して間斷なく食ひ、又不規律に食事を行ふ時は非常に害あり、食事と食事の間は少くも六時間を隔てざるべからず。

然らざれば胃は間斷なく使役せられて休息の時なく消化液は爲めに成立するの機を失ひ、遂に胃弱を來すべきなり。

長壽の爲めには植物を撰ぶべし。肉類は腐敗に傾き易きを以てなり。又肉類は熱性にして刺激多く植物は冷性にして温和なる血を與へ身心の過激なる感受力を緩和し消耗作用を減少するものなり。

糖分はなるべくこれを避けざるべからず、砂糖分の多き菓子は胃中に入りて醱酵し酸を生じて胃を害ふのみならず。口内にありて猶歯牙の間に醱酵作用を起し石灰質を破壞するに至る、のみならず胃に酸の多き人は歯も又惡し、是れ胃中の酸が口内へ登り來て歯質を害するが故なり。

晩食は少量を可とす、殊に濃厚なる脂肪質、肉類は避くるをよしとす。晩食には野菜等の澱粉質を適當とす。

長命衞生論に曰く夕食は朝食より滯り易く消化し難し、晩食は少きがよし、かろく淡き物をくらふべし晩食に魚鳥など味の濃きはよろしからず。

又曰く珍味の食に對すとも八九分にてやむべし。十分に飽き滿つるは後の禍なり、少しの間欲をこらふれば後の禍なし、少しのみ食ひて味のよきを知れば多く飲み食ひて飽き滿ちたるに其樂み同じ萬づの事十分に至れば災となる。



元來良好なる滋養とは單に其の一物に就ていふものにあらず。必竟彼是れ關係的のものなれば、牛肉なるが故に滋養なり、鷄卵なるが故に養分あり、大根蔬菜なるが故に不滋養物なりといふ事は言はれぬものなり。論より證據、古昔食物の選擇に格別苦心、研究せざりし者が却つて長壽を保ちし例あるにあらずや、今も猶質素なる野菜的生活者が健康長命を持續しつゝあるにあらずや、されば人間はあらゆる食物をば同化するの能力ありて他の如く範圍を制限せらるることなし。

本來郊野に出でゝ運動し、自然的生活を行ふ人間は食物選擇に苦心する必要なし。唯現時の如く比較的人工的生活を行ふに就てはよろしく又人工的食物の注意を要すべきなり。

人工的生活即ち體力を使ふよりは多く精神を使ふ方の生活は平素腦力の消耗莫大なればこれを補償するにはよろしく又人工的の食物に依らざるべからず、即ち適量の肉類と野菜とを按排調理して、これに美味を加へ、これを美的に装飾し、配合を考へて以て口腹の慾を滿たすの工風をせざるべからず。別言すれば、料理法の力によりて胃腸の働らきを省くの工風なり、要するに精神を過勞する人は消化器を大切にせざるべからざるに基くものなり。

乍去健康を保存するの目的に向つては食物の質よりも寧ろ其分量に注意せざるべからず。古來壯健者の大食暴飲するものよりも、繊弱者の節制克己の力によりて長命健康を享受したるの實例多し。

▲新鮮なる空氣の攝取

長命要訣の第三

空氣が人間の生活に必要なるは今改めていふまでもなし。而して其の効力に至つては、食物以上更に重要なるものなるを以て、これが攝取に就いて大に注意すべきなり。

何人も日に一度は郊外の空氣を呼吸するをよしとす散歩は只に運動の爲めのみならずして新鮮なる空氣を攝取する爲めなり。室内的作業に從事する人は殊にこれを必要とす。郊外散歩は又自然界と親しむの益ありて皮膚を鍛錬し、天候の變化に耐ふるの力を養ふなり郊外の散歩は眼の爲めにも又益あり、視力の衰弱又は近視の原因は四壁に圍まれて生活し遠望の慣習を行はざるにあり。

成可く高燥なる位置に住居すべし、市中雜沓の中に生活するは不可なり、窓は屢々開放し、寢室は晝間空虚にして開け放つをよしとす。

室內空氣の溫度は生活の消耗作用に關係するものなれば、高溫度よりも冷寒なるをよしとす、通常華氏五六十度を適度とす。

熱所より俄かに寒所に移り、寒所より俄かに熱所に移るはよろしからず。

此の點よりして田園生活は最も理想的なり田園生活は人工世界を離れて自然界に接し、新鮮なる空氣、變化多き天然を縱まゝにする事を得べければなり。

千金方に曰く常に鼻より清氣を引入れ口より濁氣を吐出す、入るゝ事多くし出す事すくなくす、出す時は口をほそくひらきて少しく吐くべし。



▲安靜なる睡眠法

長命要訣の第四

睡眠は生活力の消耗を補償する一大作用を營むものにして人間の生活には一日も缺くべからざるものなり、而して安靜なる睡眠は即ち是れ健康長壽の要件にしてこれを得んと欲せは左の規則を守るべし。

適度の勞働と適度の食慾を守るべし。

睡眠の場所は靜かにして暗きを可とす。五官を刺戟

するものなければ精神の安靜を得るなり。されば寢室に燈火を置くはよろしからず。

寢室は生涯の大部分を暮らす場所なり。人は寢室ほど長時間に亘りて滯在する所ろなし。されば新鮮なる空氣を流通せしむるは勿論、成可く廣くして晝間は明け放ち、夜は熱せざるをよしとす。又草花の如き蒸散し易きものを置くは不可なり。

何人も就寢の際にはあらゆる心配を脱すべし、是れ習慣によりて實行せらるゝなり、床上にて讀書を爲すはよろしからず讀書しながら眠る時は精神を活動せしめて終夜安眠せしめざるなり。

寢床に入る前滿腹するはよろしからず。健全なる睡眠法は晩食を少量にするにあり、又食事は就寢前少くも三時間にあるべし。是れ安眠を得て愉快に眠を覺すの良法なり。

身體を水平にして臥すべし、但し頭はやゝ高くせよ蓐中にて體を屈曲するときは脊髓を壓して下部の血液を妨ぐるなり。

睡眠時間は七時間を適度とす、但し深夜の七時間ならざるべからず。

夜に働らきて晝に眠るものは仕事に最も適せる時間を失ふものなり。人は夜間熟睡の後には元氣を回復して朝は晩よりも強健なり、精神肉體共に敏捷活潑にして自然に氣力あり、是れ夜は夙に寢て、朝早く起るの生理に叶へる證據なり。

▲病氣の豫防法

長命要訣の第五

疾病の豫防は規則的生活の實行と心意の快適を主として萬事を行ふべし、即ち日々の行爲を自由にし、氣樂に仕事を行ふ習慣を守るべし、戰々兢々として憂懼するが如きは、如何に其の形式的に衞生規則を守るとも何の効能あることなし。形式的衞生を守る時は一度其の規則を破れば忽ち病魔の襲ふ處となりて、不慮の災を招くべし、故に時としては害毒に馴るゝの習慣をも作るべし。即ち場合によりては少しづゝ酒をも飲

み不消化物をも試み或は寒暑を侵し、過勞を經驗し、時に一日の絶食を断行するなどは身體の鍛錬を助け健康に補益を與ふるものなり。

○幼少の時、重着せしめ過度の温保を施すときは皮膚を薄弱になし寒冒に犯され易き素質を作るこれ最も注意すべし。

○氣質について注意すべし熱性多血の人は炎衝を起し易し、遲鈍憂鬱の人は神經病に罹り易し、殊に注意すべきは自己の身體の何の部分が最も薄弱なるかの點にあり、概して疾病は其薄弱なる箇所を侵され易きものにして胃の虚弱なるものは消化不良を生じ肺の弱きものは、



結核に罹り易し。故にその弱點に注意して、平素これを強壯にし以て其の感受力を除去するに努むべし。是れ病氣豫防の第一要件なり。

然らば其の弱點を知るの法如何とならば、まづ感情の動搖する場合に如何なる箇所が最も其影響を蒙るかを察するにあり、たとへば感情の動搖する場合に忽ち胃の壓迫嘔吐を感ずる人は胃の虚弱なる所以にして咳嗽、胸痛を感ずる人は肺の弱き所以と知るべし。

▲適度の運動法

長命要訣の第六

身體の運動は人間の本能にして、これを怠れば即ち健康を損ず。されば長命を得んと欲せば少くも日に二時間は戸外運動を必要とす。而して最も適當する時間は食前にあり、若し食後ならば二時間を經たる後をよしとす。胃に充滿せる時に運動するは不可なり、殊に此際過激なる運動は甚だ害ありと知るべし。

養生訓に曰く身體は日々に少しづゝ勞働すべし、久しく安坐すべからず。毎日食後に必らず庭園の内數百歩しづかに歩行すべし。雨中には室内を幾度も徐行すべし、この如く日々朝晩運動すれば針灸を用ゐずして飲食氣血の滯りなくして病なし。

▲皮膚の清潔法

長命要訣の第七

皮膚の清潔は衞生の最大要件にして幼時よりこれを注意せざるべからず。

皮膚は雨露又は日光に對する外套たるのみならず、又身體の重要なる機關にしてそれ〴〵必要なる任務を持つ皮膚が若し其の任務を行はざる時は健康を損するや大なり。

吾人身體内の老廢物は多く此の皮膚の毛管を通じて間斷なく排除せらるゝなり。この排除は人間の生活と大關係を有し血液の循環に大影響を與ふるなり。若し皮膚弛緩し或は閉塞して其任を怠る時は體内の液質は腐敗し疾病を惹き起すべし。

若し皮膚が薄弱なる時は天候の小變化に感じ、一陣の冷風に忽ち不快を覺え、レウマチス、感冒等、種々なる疾病に犯され易し故に皮膚を强壯にする事是れ長壽法の要諦と知るべし。

第一　日々清水を以て全身を洗ひこれを摩擦すべし是れ强壯法に大効あり。

第二　屢〻入浴すべし。

第三　肌衣、寢衣等を清潔にすべし。

▲精力の消耗を豫防する事

長命要訣の第八

養生訓に曰く若き時より老に至るまで元氣を惜むべし、年若く健康なる時より、はやく養ふべし。つよきを頼みて元氣を用ゐ過すべからず、若き時元氣を惜まずして老いて衰へ、身よわくなりて初めて保養するは、たとへば財多く富める時をごりて財をつひやし、貧窮になりて財ともしき故始めて儉約を行ふがごとし、行はざるに勝れども、遲くしてそのしるし少なし。又曰く攝生に七ッの養



あり、是を守るべし、一には言をずくなくして內氣を養ふ、二には色慾を戒めて精氣を養ふ、三には滋味を薄くして血氣を養ふ、四には津液をのんで臟氣を養ふ、五には怒をおさへて肝氣を養ふ六には飮食を節して胃氣を養ふ、七には思慮を少くして心氣を養ふ。

過激なる勞働、暴飮暴食、生殖機の濫用、間斷なき心痛、悲嘆は人をして老衰せしむる原因なるが就中性急にして身體精神を過勞し又生殖力を濫費するは著る

しく老衰を招くものなり。

彼の十二三歳の少年少女をして高尚深遠なる學問に耽らしめ又生活上の責任を負はしめ、道義的の觀念を厳しく注入するが如きは所謂精神の成熟を促がすものにして、妙齢十五歳又は未成年者にして結婚をなし或は幼少より情事を發達せしむる如きいづれも生殖力濫費の原因を爲すものなり。

心身の未だ自然的成熟に達せざるに過激なる勞苦に就き連日の焦慮、徹夜の作業、過度の勤勞等は生活力を殺滅し、纖維を脆弱にするものなり。殊に婦人は幼少よりの過激の勞働によりて著るしく生活力を消耗し、精力を減損し、老衰を誘致するものなり。彼の過勞する農婦等の四十にして既に老婆の如き老境に陷るは即ち其好例なり。

アルコール的飲料の過度適用、即ち酒ビール等の暴飲は身體の活力を奪ひ去るものなり。

すべて過激なる感情又は過度なる焦心、苦慮、神經の過用は身體の活力を奪ひ、早老の結果を招くものなり。

精力消耗に最も大影響あるものは憂愁、恐懼などの心的狀態なり、如何なる人といへども恐懼、憂悶、數十日に亘らんか、其の生活力は著るしく衰へ、壯年も一夜にして白髪となる事あり。殊に婦人にありては嫉妬、邪推、危懼、猜疑等の雜念を廻らす時は著るしく生活力を疲らしむるものなり。

養生訓に曰く總じて腹立いかる事は養生の爲めによろしからず。元腹立る事ははしたなく短慮よりできるなれば常に心得人此方の氣に叶はざる事あるとも氣をゆたかにもちて心にをさめいかりを見せざるはよろし、腹立は益なき事なりとおもひ、寛仁大度の心を保つやう了簡すべきなり。

要するに人文の進歩は其の裏面に於て甚だしく人をして早老ならしむるの弱點を有せり、即ち今世の人は古代の人に比して自から早老に流るゝの弊あるのみならず、子孫をして老いて生れしむるの傾向あり、是れ即ち生存競爭の激烈なるの結果、自然人々をして心身

を過勞せしめ、又種々なる刺激を以て早老を誘致するの止むを得ざるものあり。此際に當つて只一つ頼むべきは衞生的智識の普及發達なり。今の人は即ちこの衞生的智識によりて早老を防がざるべからず。

養生訓に曰く老後は若き時より月日の早き事十倍なれば一日を十日とし、十日を百日とし喜樂してあだに日を暮すべからず。つねに時日ををしむべし、心しづかに從容として餘日を樂しみいかりなく慾少くして殘軀を養ふべし、老後一日も樂しまずして空しく過すはをしむべし、老後の一日千金にあたるべし。

又曰く養生の要は自ら欺くことを戒めてよく忍ぶにあり、自ら欺くとは我が心にすでに惡としれる事を、きらはずしてするをいふ。惡と知りてするは惡をきらふ事眞實ならず、是れ自から欺くなり、食の一事を以ていはゞ、多く食ふが惡と知れども、惡を嫌ふ心實ならざれば多く食ふ、是れ自から欺くなり、其餘も皆是れを以て知るべし。

又曰くすべての事十分によからん事を求むれば、我が心のわづらひとなりて樂みなし、禍もこれより起る、又人の我れに十分よからん事を求めて、人の足らざるを怒り咎むれば心のわづらひとなる。又日用の飲食、衣服、器物、住居、草木の品々も皆美をこのむべからず、いさゝかよければ事足りぬ、十分によからん事を好むべからず、是皆我が氣を養ふ工夫なり。

長命衞生論に曰く百姓田をつくるに九月には實入あからみかれるなり、是れ人の天年の盡くる期に同じ然るに田も屎の養ひ程よくすれば實入もよくあからむ事の延びておそくなりて葉靑し、是れ壽命の延るにひとし、又麥は四月の末に實入あからむ、然るに瓜を麥のあからむまへに麥の間々〳〵に植ゑて瓜に肥料を入るれば麥若やぎて葉靑々となりあからむ事おそくなる是れ屎の養を得たる故なり。されば人も心身をよく使ひ、身を大事に保養するならば長生なる事疑ひなし。

露の下ぞめ

〔紅葉〕〔柞〕〔櫨〕〔蔦〕

もみじとは木の葉の秋になりて色づくの名なり何の木にても色づきたるものはもみぢといひてよし。楓葉ばかりと思ふべからず。

△名所　龍田山、初瀬山(大和)大井川、いなり山、通天橋(山城)箕面山、布引の瀧(攝津)高雄山(山城)日光、鹽原(野州)妙義(上野)白川の關(磐城)

○ちしほのもみぢ○露の下ぞめ○色てる山○杉間の紅葉○楢



のからにしき○染る一木○くちなしの一しほ染○白露に色なかされぬ○もみぢ重ねの袖○にしき織なす

露霜の色とも見えぬ紅に
いかで染ける木葉なるらん
覺譽

○はゝそ

はゝそ原しづくも色や
かはるらんもりの
下草秋ふけにけり
攝政太政大臣

○櫨もみぢ

夕日さす外山の木々の
よそめにも立枝は
しろきはしもみぢ哉
後土御門院

○蔦もみぢ

こす波のしづくにぬれて
山川のいはれの蔦
はまつもみぢつゝ
押小路　宰相

奥山の岩垣もみぢ
散りぬべしてる日

の光見るときなくて
古今

世の常の色ならめやは
さがの山もみつ
る秋の出まし所
眞淵

殊更に下ゆく水も
秋さみてうつる
紅葉のかけを待けり
千蔭

初時雨ふりしばかりの
跡みえて檜のみ
こそ色つきにけり
景樹

匂ひ出る紅葉は秋の
花なれとかざす
心はしづけかりけり
有功

〔鹿〕

高雄山かへし〲てみつれども
うらおもてなき錦なりけり
直好



鹿は秋聲立つる頃を詠り、妻戀ふるよしを詮とす。

△名所＝あらし山、常磐山、小倉山、嵯峨野（以上山城）初瀬山（大和）さよの中山（遠江）宮城野（陸前）明石の浦（播磨）

○鹿の初聲○うらぶれて鳴く○秋にちかき○花ふみしだき○山の尾に立つ鹿○妻こふる○さつをが笛による鹿

秋萩のちりのまかひに
呼立て鳴なる鹿の
聲のはるけさ
萬葉

妻戀ふる鹿ぞ鳴なる女郎花
おのが住む野の花と知らずや
古今

小男鹿の妻とふよひの岡のべに
眞萩かなしき獨かもれむ
眞淵



日用着物の扱ひ方

△衣服の疊み方

保存上の注意、上着と下着

衣服は平素粗末なき樣取扱ふべし。是れ保存上及び外觀上必要なる事なり。先づ他より歸へりたる時は直ちに平常着と着更へ、塵を拂ひて暫時掛け置き、夏ならば汗の乾くを限りとし、冬ならば程合を見計らひて取りおろし疊むべし。之を疊むには先づ褄其他正しく合ふべき處を揃へて折目を正確になし、襟紐をとき、次で襟の方を己が左にして、袖付の下部の所を左手にて持ち、脇縫の裾の處を右手に持ちて膝前に擴げ、それより下前の奥身

たしなみ

交際の道しるべ

訪問及び接客の作法

◎訪問の時刻

氣候による相違、夏は日中を避くべし

訪問は先づ人の家にて迷惑にならざる時を考へて爲さゞるべからず。即ち午前は八九時頃より十一時頃迄の間に於てし、午後は一時頃より四時若しくは五時頃迄を適當とす。右の時間は日の長短によりて斟酌すべき事勿論なり。即ち氣候溫暖にして日も亦長き四月頃より六月頃迄は朝九時頃より十一時頃迄の間に於てし。午後は一時頃より五時頃迄の間に於てすべし七月より九月頃迄は朝八時頃より夕五時頃迄の間に於てするをよしとす。此の時期に於ては成るべく日中は避けざるべからず。又特に親しき間柄に於ては夕食後納涼かた〴〵訪問する等の事無きにあらざれ共、是等は普通の訪問と云はんよりも寧ろ相互交友の情誼より來たれる事なれば、特別の事なりとす。又十、十一月の二ヶ月は四五月頃の時刻に準ずべく、十二月よ

を折りかへし、よく整へて其の上に上前の奥身を載せ、次に左脇縫の袖付下と裾の所とを持ちて右脇縫の上に重ぬべし。斯くして下部全體を整理したる後右の肩の邊より襟の邊をよく整へ、叮嚀に襟紙をあて、同時に左の肩より袖付の邊を右前の上に重ね、さて左袖をとりて縫目より折り返へして疊みつけ、次に裾を右手に取りて其の上に重ね、次に肩の邊を右手に持ちて右方に打ち返へし、次に右袖をとりて又之を縫目の所より折り返へす事左袖の時の如くし、よく整へて皺など無きやうにすべし。裾の所は袘だけづらせて折り返へし、紋付などならば其所に間紙をあて置くべし。下着の疊み方も亦同じ事と心得ふべし。

△子供の衣服

夜着だゝみ、袘厚き衣服

子供の衣服を疊むには俗に夜着だゝみと稱する方法に由るを可とす。即ち先づ大人の衣服と同じく袖付の處を左に持ち、脇縫の裾

り三月迄は午前九時過より午後四時頃迄の間に於てするを最も適當とす。

右は只平時に於ける事にして、若し至急を要する場合に於ては晝夜を問ふの暇なきが故に、便宜訪問して差支なし。又非常に多忙なる人に對しては豫て先方の都合を問ひ合はせ置き、其の時刻を違へざる様訪問する事肝要なり。尤も此の場合には用事濟まば速やかに立ち還へるべきなり。

◎時間と食事

長座と家憲、主人の親切

次に注意すべきは時間の事なり。勿論其の訪問の趣意によりて談話時間に長短あるは當然の事なれども、凡そ挨拶終りたる後十分より一時間位を適當とす。其れより以上の長談は貴重の時間を徒費し、人をして迷惑を感ぜしむる事なしとせず。故に充分注意を加へて餘り長座に渉らざるやう心掛けざるべからず。尤も何か大切なる用事ありて之が協議を要するとか又は遠方より久々にて訪問したるとか、或は特別に親しき間柄にして古今の物語に時の移るを知らざる等の場合は此の限りにあらず。

人を訪問して一通りの挨拶終りたらば直に訪問の趣意を述ぶべし。然する時は先方にても其の心して應接すべきが故に萬事都合よく、無益の時間を消費すること無かるべきなり。又先方に於て何か喜び事あるか、又悲むべき事ありて人出入繁く混雑するやう見ゆる時は勿論なれども、多忙の様

の所を右に持ちて前に擴げ、下前をよく整へ次に左脇を縫目正しく疊みつけ、襟のあたりをよく整へ、次に右袖次に左袖と折り重れ、さて袖の長さほどに裾を折り重れ、次に襟の方より折りかけて疊むなり。此の疊み方は總り子供の衣服に限らず大人の衣服 殊に婦人の衣服にして袱厚きものは夜着疊みとし 裾の方より衽の手前迄折り重れ 置くを可とするなり。

△胴着及び襦袢

短き衣類の疊み方、コート合羽の類

胴着及び襦袢には先づ右脇縫の所 をとりて膝前に擴ぐる事衣服の如くすべし。之れは丈け短き物なるが故に、肩及び襟の邊より裾迄を同時によく整へ、次に左 脇 をも縫目を正して疊みたる後、衣紋の所を中に折り込みて襟紙をあて。先づ右前の襟を三角形にして折り重れ、次に左の方と同じく折り重れて能く整理し、 次に右の肩の所より眞直に とりて折り重れ、袖を中折り返へしてよく整へ、丈

に見ゆるか、又は外出がけと見ゆる時は成るべく速やかに歸るを可とす。又親戚或は特に親しく交る人は此の限りにあらざれども、午前より午後に渉りて長座し、夫れが爲に食事の手數を煩はし、又は夕暮近く迄談話に耽りて歸るを忘れ、家事上種々の不都合を醸さしめて氣付かざるが如きは心なき所爲たるのみならず、交際の道に違へるものなれば、いかに隔てぬ間なりとも能く〳〵注意すべきなり。何れの家にても食事は勿論其の他に種々定まりたる掟おのづからあるものなるに、其れを妨げて家庭に迷惑を及ぼす如きは 甚 しき不作法と心得ふべし。尤も親戚其他親友などにて、久々の訪問を喜び強ひて食事を進めらるゝ如き場合には主人の親切を喜びて快く其の好意を受くるをよしとす。

◎名刺及び案内

主人の取次、名刺必要の今昔

人を訪問する時は必ず名刺を携ふるを可とす。先づ案内を乞ひたる後懐中より名刺を出だし、姿勢を正して靜かに取次の者の出で來るを待つべし斯くて出で來りたる時は其の人によりて適當に會釋すべし。 即ち其人若し當家の主人娘等ならば叮嚀に挨拶し、來意を告げて靜かに其の返答を待つべし。若し又書生下婢等の類ならば只會釋したる迄にて名刺を差出し、來意を告げて取次を乞ふべし。 昔は世間が悠長なりし爲め男子にても猶名刺を

に左の肩をも折り重ねて畳む事前の如くし、さて袖をも同じく折り返へすなり。斯くして襟をとり裾の方に二つに折りて納むるなり。コート合羽の類も同じ畳み方にて差支なし。

△羽織袴の畳み方

袴の畳方二様、婦人の袴

羽織は衣服と同じ畳み方にてよしと雖も、こは丈け短きものなれば、裾の方より整へず襟をも同時によく整ふるをよしとす。そして左の袖を折りかへし、裾を畳みかけ、次に右袖を下に折り返へして畳み置くべし。

袴は前後を揃へて左手にて上の方を持ちて引き立て、右手に裾の所を持ちて其の儘後を表にして膝前に横たへ、先づ襠のあたりをとゝのへ、襞を直し、さて再び腰と裾とを持ちて表裏を轉じ、こたびは前を表にして下に置き、襠の所をとゝのへたる後襞を正し、裾の方を三分の一ほど折り返へし、次に腰の方より其の上に折りかけ。次に腰を手前にして一旦之を畳ふにはれ、前紐を斜に交叉して腰

携へざる事往々ありき。況して女子は他人と交際する事極めて稀れなるのみならず時として人を訪問する事あるも決して名刺を要せざりき。されど



今日は全く趣を異にし、世間一般に多忙に赴き、交際も亦從つて頻繁となり、訪問を受くる家にても、不在等の場合に一々來訪客の姓名を記憶す

を其の上に重ねかけ、後紐を腰板の上に横に折り疊みて、後ち腰板を其の上に折りかへし置くなり。又前紐と後紐とを別々にせず三つに疊みたる後腰の方を此の方にむけ、先づ左右の前紐をとりて之を交叉し、次に後紐を取りて石たゝみにするもよし。此の方は叮嚀なる疊み方なれば客人などの物は斯くする方がよろし。

婦人の袴を疊むも右と同様にてよし。只此の方は紐甚だふとく、且つ其の長さ左右長短ありて男子の如くなし難きが故に、都合よく疊み置いて差支なし。

△女帶の締め方

折目を上にするものと、
下にするものと

婦人の帶は幅廣ければ二つに折りて締むるが常なれども、折目を上にする人と下にする人とあり。何れにても可き様なれど、昔より折目を下にするを可しとせり。のみならず紙入などをこゝに挾み置くときは紛失の憂

る事を得ざる等の爲め、名刺は實際必要のものとなれり。

◎名刺の體裁

戯れに似たるもの、興あるもの

名刺の大さは凡そ竪三寸位より二寸二三分、巾一寸位より一寸二三分位を適度とす。然るに女子の名刺は小なるものをよしとし、甚しきは竪一寸巾五分位のものを用ゐる人あり。從つて文字も小なれば老人などは眼鏡に由らざれば讀み得ざるものあり。斯かるものは戯に似て其の用を爲さゝるものなれば、名刺は矢張り前に述べたる位のものを作るを可とす。

文字の大さは紙の大小によりて同じからずと雖も、概して餘り太く大なるは品下りて見苦しければ、能く注意して普通のものを用ふべし。又字體は楷書よりは女子には行書位のものを可とす。石版に摺るは活版に比するに、高尚にして趣味あり。尤もこは人々の好みに從ふべし。

又名刺に繪模樣を施したるものを用ゐる人あり。強ち之を惡しとにはあらざれども、斯る名刺は嚴格なる場合及び喪中の訪問には不適當のものなれば、勿論用ふべきにあらず。只何となき折々の訪問等には差支なしと雖も、其の繪模樣は猶其の時節に相應しきものを撰むべし。例へば年始の訪問に梅の繪ある名刺、觀菊の招待を受けたる時に菊又は其他秋草の模樣ある名刺を携ふるが如きは誠に興ある事といふべし。之に反し、冬の訪問に

少きが故に、矢張り昔よりの風に從ふべし。

△衣服袴の着せ方

着物を進むる順序、袴の結び樣

衣服を着用せんとする時は、一枚にても二三枚にても、襦袢をも一つにして帶、帶上げ、帶止、紐等悉皆取揃へ置き、先づ襟糸をしめ襦袢其他を重れ、足袋をはき、腰卷を締め、然る後重れ置きたる衣服を着すべし。

貴人長者に着せ參らせんとする時は、先づ指揮に從ひて適當なる品々を取揃へ、前にいへるが如く夫れ〴〵襟糸を結びなどして後襦袢より表着迄次第に之を重れ、一旦之を袖疊みにして、下前を上にし、襟を左にし、裾を下に折り返し、袖は二つ重れて向ふに折り返へし、廣蓋に載するか風呂敷に包むかして、貴人長者等の居所に持ち行き、然るべき時を見計らひて之を取り出し、先づ袖を手前にはれて兩袖口に小指を入れ、無名指との間に挾み持ち、他の指にて衣紋の所を持ち、其のまゝ立ち上り、背に廻りて靜かに引きかけ

夏向の繪模樣なるものを用ゐ、春秋に冬のものを用ゐるが如きは誠に沒趣味にして、寧ろ白紙の方を勝れりとす。又凶事ある時即ち喪中等に人を訪問する時は、名刺の周圍を黑く縁とりて用ゐる人あり。喪中の標章なれば固より惡しからず。孰れも其の必要と場合とによりて用ふべし。

◎來客の取次

西洋玄關と日本玄關の相違

來客ありたる時は取次の者をして速やかに出でゝ應接せしむべし。他の用事にかゝづらひ客をして待たしむる如きは大なる失禮なり。今取次ぐ時の心得を述べんに、來客に際し之を取次ぐべく豫て命ぜられたる者は直ちに出でゝ玄關口に坐し、靜かに障子を明けて兩手を突き、叮嚀に禮を施すべし。若し又西洋風の玄關ならば、左右の手を膝に置きて出で、少しく膝を屈めて鄭重に禮を施し、さて名刺を受け、來意を聞き取りて主人に報じ、若し又名刺無き時は來客の姓名は相違なき樣注意して其の來意と共に報告すべし。又主人不在等の時は殊更に客の口上をよく承はり置き、歸宅の時遺漏無く之を報告すべし。客の服裝に依りて或は之を叮嚀にし、或は之を輕蔑する樣の事あるべからず。

◎貴客の來臨

招待の時、不意の時、立禮と坐禮

先づ右の袖を伸ばして手を通すに便りよき様にし、次に左の袖を伸ばして手を通さすべし。若し又衣服長き時は衣紋に襟先を持ち添へ、引きかくる時持ち添へたる襟先を放すべし。さて後、襟、裾、及び袖などを能く揃へ、下紐を取りて進め、最後に帯を取りて締むるに都合よき様にして進らせ、後ろに廻はりて之を結ぶべし。

袴は三ツ折に疊みたるを是れ亦廣蓋に載せて持ち出で、先づ腰を向ふに跳れ、前腰を持ちて引き立て、左足より踏み入れさせ、前紐を二廻しゝて背にて結び、後腰を當て、紐をば前にて結び、片紐を諸輪にたゝみ、眞中に纏ひて其の餘を上下に一寸づゝ程出だし置くべし。但し緋の袴其他女の袴の紐の結び方は同じからず。緋の袴は右脇にて結び長く下げ置くべしといへども、當時學校等にて着用するものは各々の好みに従ひて一定せず、されど猶緋の袴の結び方に倣ふを可とす。

衣服を着せ終りたる時は、衣紋など取り繕ろひ、不都合の事なきやう萬事につけて細や

貴人を招待したる時は前方より萬端の準備をなし、衣服の如きも見苦からざる様場合相當の装をなし、來臨の時刻に及ばゞ玄關に待ち迎ふべし。若し又不時の來訪に接したる時は、取次の者の報知を得ると同時に直ちに出で迎ふべし。其の方法は、貴人乘物より下りらるゝや主人直ちに出で迎へて叮嚀に挨拶し、親ら先に立ちて案内すべし。さて上席に近づきたる時少し早足にして上位の椅子の背後に廻はり、體を屈めて椅子の腰の邊りを押へてこゝに着かれん事を乞ふべし。已に椅子に着かれたる時は靜かに手を引きて下座の方に至り、貴人の正面よき程の處に立ちて恭ゝしく禮を行ひ、今日來臨の辱き由を述べて、時候の挨拶などあるべし。此時貴人は輕く答禮して適當なる會釋あるべし。

右は立禮の場所に於ての方法なるが、疊敷の場所に於ては案内して上の間の閾際に至れる時傍に跪き上座を指して彼所に着かれん事を請ふべし着座せられたる後主人は閾の外正面の所に坐し恭ゝしく敬禮を行ひて挨拶すべし。

◎同輩の來訪

要は來訪を喜ぶ情を示すに在り

同輩に對しては取次の報を得たる時は先づ之を客室に案内せしめ、然る後出でゝ面接すべし。若し又自身出で迎へて案内したる時は主客共に適當

かに注意すべきなり。

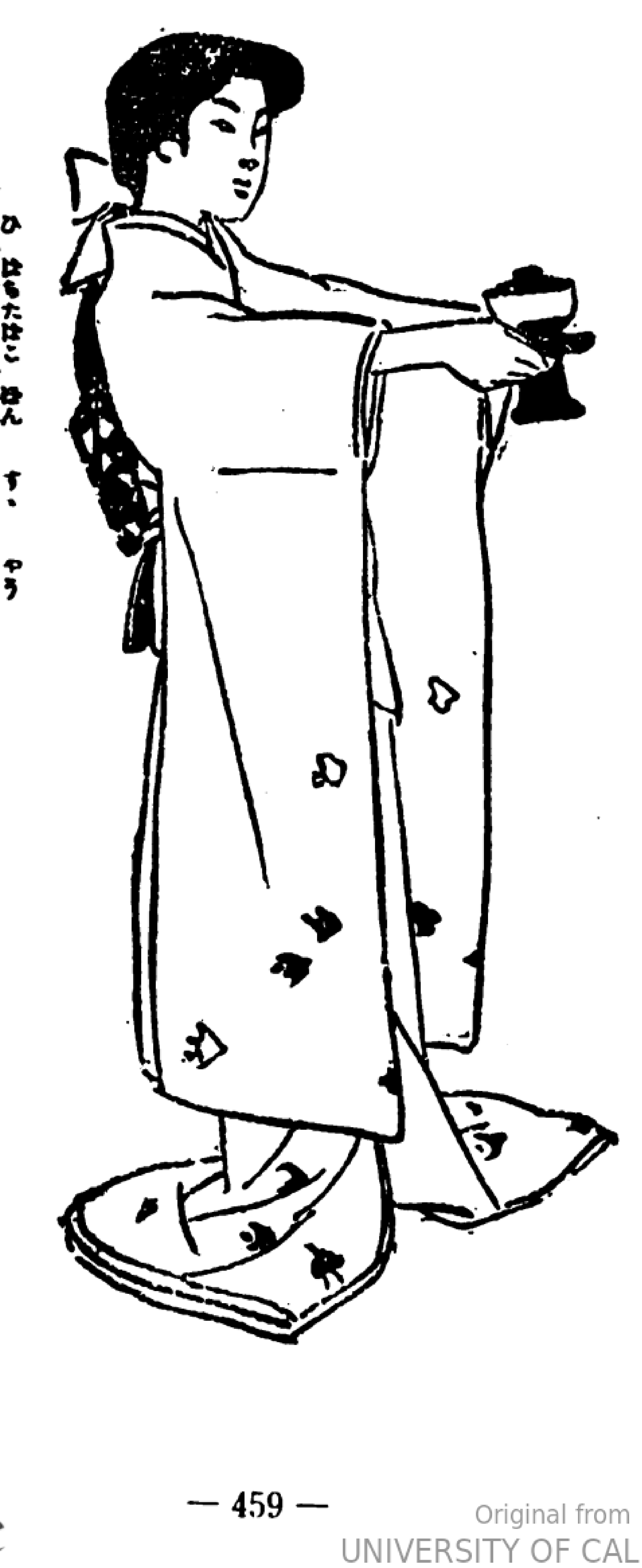
△夜着の取扱ひ方

保存法、床の伸べ様、畳み方

夜着は晴天の時を見計らひ、折々之を日光に晒し、午後二三時頃には之を取り入れ、猶暫時風にあて置き、餘温のさむるを待ちて之を納むべし。さて人の爲に床を伸ぶるには其室の都合により何方を枕にすべきかを考へ定め、最初に布團を敷け、(敷布を用ゐる場合には之を布團の上に擴げ、叮嚀に皺を伸し四方の端を蒲團の下に折り込み置くべし。此の時は決して蒲團の上を踏むべからず、周圍より折り込むやうにするをよしとす)掻巻を其の上に擴ぐべし。此時も裾よりすべし。決して蒲團の上を踏むべからず。

又夜着、掻巻などの畳み方は、先づ右の前を畳み、次に左の前を重ね、さて裾を折り、次に袖付の所より折り、次に之を轉じて背の方を向け、然る後袖を折り返へすを可とするなり。或は裾を折りて後先づ左右の袖を内の

なる椅子の傍に立ち、會釋して雙方同時に椅子に寄るべし。總べて同輩の間柄に於ては互の關係親疎により或は親ら出で迎へ、或は人をして案内せしむる等何れにしてもよし。只如何にも來訪を喜ぶ情をあらはすべし。畳敷の場所に於ても接見の方法異なる事なし時に應じて然るべく行ふなり。



◎火鉢煙草盆の進め様

供具の順序、進め方の相違

供具は第一に火鉢、第二に煙草盆、第三に茶、第四に菓子の順序に從ふべし。火鉢を客に供するには、之を持ちて靜かに歩み出で、客前にて少しく右に寄り、左の足を聊か引き、先づ左の膝をつき、次に右の膝をつきて坐し、客座の左の方に置き、左右の手にて火鉢の下部を少し押し進め、然

方に疊み込み、最後に背をたゝむ風もあれども、疊み順といひ、袖の厚き事といひ、かたがた前の方法をよしとす。

△蚊帳の疊み方

普通は二人にて疊む

五六若しくは六七の蚊帳の如きは一人にても疊み得れ共、其れ以上の大なるものに至りては迚も一人にては疊む事難し。さて之を疊まんとする時は先づ最も外にすべき側の角の所を持ち、次に或は右或は左何れにても順次に角の所を持ち、最後に至りて右に四角の所を持ち、左にて折目の方の程よき所を持ち、幾度にても之を振ひ、天井布のよく整ひたるを見て之を下に廣げ置く時今一人來りて四角の隅の角を取りて更に一二度兩人にて振り整へ、再び下に置き、さて其の蚊帳の大小に從ひて或は之を竪に四つに折り、又は三つに折り、次に同じく之を三つ又は四つに折りて納むべし。是れ正しき蚊帳の疊み方なり。尤も小なるものは一人にて右の如き順

る後左の手と膝を引くとき左の足をつまだて乍ら左の手を左の膝に載せ、右手と右膝とを引くとき右の足を爪まだて乍ら右の手を右の膝に載せて左の膝を立て、すら〳〵と立ち上りて左の足を一歩引き、後ろを向き乍ら右の足より歩み出で歸るべし。

煙草盆を進むるには、左右の手を底より側面にかけて持ち、胸の邊に高く捧げて徐々と歩み出で、客の正面よき程の處に至り火鉢を持ち出でたる時の如くにして坐し、一旦之を己が前に置き、次に左右の手にて兩側を挾み持ち充分手を伸べて之を客の膝前にさし置き左右の手の掌を上にし、指先にて少し推し進め、此の度は上座の方を手及び膝を引くを前に述べたる如くにし、先づ上座の方の膝を立てゝ立ち歸るべし。尚煙草盆は火入を左にし灰吹を右にするを法とするが故に、最初より其の心得にて人の方に向けて持ち出づるをよしとするなり。

◎茶の進め樣

腰高茶臺、普通の茶臺、茶托

茶は茶臺或は茶托に載せて持ち出づるなり、茶臺には腰高もあり普通のもありて一樣ならず。腰高茶臺を以て人に茶を進めんとする時は茶碗に六分目ほど注ぎて臺に載せ、蓋をして後、茶臺の腰より鍔にかけて兩手にて持ち、之を胸の邊に捧げて徐かに歩み出で、客の前程よき處に坐して茶臺

序に疊むことを得るなり。

草花栽培法

草花は種類甚だ多し其の種類によりて培養の法を異にすべし、春蒔、秋蒔、温室蒔、等の法ありて各々その天性に隨ふをよしとす。陽地に蒔くべきあり、又陰地に蒔くべきあり地質の善惡を選びて疎に蒔き、密に蒔くの區別あり。或は芽の出でたる後にも移し植うべきものとその儘に置くべきものとあり。其他種々知るべき事多し、草花の培養を爲さんとするものはまづ是等の事を明かにせざるべからず。

◎蒔床と苗床

草花は多く温暖なる地に培養するをよしとす。即ち北を塞ぎたる處を以て適當とするなり。故に東京より北にては秋蒔のものも春蒔とすべきなり。蒔床といふは上に厚さ二すほどの篩ひたる土を置き、尙其上に肥土

を一旦己が前に置き、左手を茶碗の側面にあて、右手にて蓋の把手を持ち靜かに蓋を取りて之を茶臺の鍔の上に仰向けて置き、然る後左右の手にて輕く鍔の下方を持ち、手を伸ばして人の前に出す時客は左右の手にて茶碗を取り、之を右の膝前に置くべし。給仕の人は此の時臺を引きて一旦己が前に置き、右手に蓋を取りて俯向てほうづきの上に置き、持ち出でたる時の如く腰より鍔にかけて持ち、先づ上座の膝を立てゝ靜かにたち上り、上座を受けて向き直り、足を止めずして靜かに歩み歸るべし。

又普通の茶臺に於ては、左右の手にて鍔を持ちて出で、客前に坐して後其のまゝ之を進むべし。

茶托も亦茶臺の如く其形一樣ならざれ共、其の扱方は素より同じ事にして至極簡單のものなり。即ち茶を注ぎたる茶碗を茶托に載せ、之を左手の指の腹に載せ、拇指にて一方を支へ右手を輕く添へて持ち出で、客前程よき所に坐し、茶托を持ちたるまゝ手を膝の前迄下げ、先づ右手にて茶托の右邊を持ち、次に左手にて左邊を持ち、斯くして兩手にて之を客人の膝前に進め置きて立ち歸るべし。

右の如くにして茶を出されたる時之を受くる方法は、大體に於ては茶臺にて出されたる時は恭しく茶碗を取りて右の膝前に置くべし。茶托にて出されたる時は給仕の人の置くに任すべきなり。

(草水等の腐敗して土となりたるもの)を五六分の厚さに置き、薄き水肥を灌ぎ、種子を下すべし。種子を蒔きたる上に再度肥土を二三分の厚さに篩ひかけ藁をよきほどに被ふべし。苗床は東西に長く造るをよしとす。これ草を除き水を注ぎかくるに便利なればなり、霜の降る時は南に向けて造るべし。霜除を為したる後は決して水を灌ぐべからず。殊に冬は最も忌むべきものとす。以上は移植すべき種類に限りたるものにして、その他は初めより畑地に床を作りて蒔付くべし。又鉢植となさんとするものは、初めより鉢に蒔くなり。

◎春蒔と秋蒔の注意

春蒔のものは成可く濕氣ある處に床をつくるべし春は兎角土地の燥き易き ものなればなり。東京附近にありては大概彼岸前後を期節とす。秋蒔のものは蒔附の時を注意すること肝要なり。早きに過ぎる時は暑氣尙去らず苗の成長度に過ぎて反つて冬の寒氣に堪

◎菓子の進め樣

盆に据える場合、脚付菓子器、盆に紙を敷く事

菓子は其の種類に從ひて相當なる器に盛り、臺或は盆に据えて出だすを可とす。但し脚の付きたる菓子器ならば臺盆などを用ゐるに及ばず。其のまゝにて出すべし。或は場合に依りては盆に紙を敷きて其の上に菓子を盛りて出すこともあるべし。先づ左右の手にて臺或は盆を持つ事煙草盆の如くして出で、一旦己が前に置きて後、臺或は盆の手前角の所を持ちて更に之を客前に進らせ、左右の指先にて五六分程押し進め、然る後右の手及び膝を引き、次に左の手及び膝を引き、上座を受けて立ち歸るべし。

◎菓子の食ひ樣

蒸菓子と干菓子、食して悪しき場合

菓子を出されたる時は主人との關係の模樣によりて適當に振舞ふべし。即ち若し主客の間親しくして再三勸められたる時は程よく會釋したる後先づ懷紙を出し、若し蒸菓子ならば二つ折にして之を左の膝前に置き、右手に菓子箸を持ち、一つとりて紙に載せ、箸を上に置き紙の上にて菓子を二つに割り、然る後右手にて摘み食ふべし。若し又干菓子なる時は紙を四つに疊み、之れに一つ二つ取りて其のまゝ膝の前に置き、左右の手にて小さく折りて食ふを可とするなり。又團子、萩の餠の類は右手にて器を取り

へざるものなり、遲きに過ぎては芽を出したる後ち直ちに寒氣に襲はれ甚しく害を受くるものなり。東京附近にありては彼岸後十日を經たる頃を最良期節とす。

◎鉢蒔の注意

又鉢蒔は多く小粒なる種子に利益なるものなり。其方法は極めて細かなる篩土を用ゐ、上に四五分程の肥土を置き少しく壓しつけてその上に蒔くをよしとす。その上に馬糞類の細末にしたるもの置けば水を灑ぎて土を動かすの憂なく且又終始程よき濕り氣を保つにより芽の出づるに甚だ助け多きものとす。鉢は素燒を第一とす。水除よく根の腐ることなきと上の燥きたる時も下は少しく濕氣ありて苗の爲によろしきを以てなり。

◎移植の心得

植替へは花壇と畑との別なく水はけよく、且つ濕氣を保つに便利なるやうに作りてすべし　即ち前年の秋より用意して　堆積肥料

上げ、左手に載せ、箸を取りて小さく切りて食ふをよしとす。總べて餘り遠慮に過ぎて何物にも手をつけず、終に其のまゝ引かしむるが如きは人の好意を空しうするものにして、却つて無禮に當る事あれば、其の心して處置すべし。去れど主人貴人なるか、又は餘り親しからざる間柄なる時は無暗に食すべきにあらず。其の場合を見計らふ事肝要なり。

總べて一旦紙に取りたる菓子の餘りたる時は之を包みて懐又は袂に入れて持ち歸るべし。其他果物にても何にても食ひあまりを後に殘さゞる樣注意するを可とす。特に蜜柑を食するに汁のみを吸ひて袋を出だし、之を其のまゝにして立ち歸るが如きは無作法の甚だしきものなれば能く〳〵注意すべし。

手藝の道しるべ

挿花に就ての種々の法則

△花を挿くる手順

凡て花を挿くるには、まづ天地人の三枝を定め、枝振を撓め直し或は去り嫌ひの花枝を切取り、大概形容をつくりて、花瓶に水を六七分入れ、花配木を入れて枝を挿み、次に地、次に人と生くべし。而して後水を花瓶に

（種々の塵芥草埃等を積み置きて腐らしめ醗酵せしめて肥料とせるもの）をつくり、これを畑或は花壇に布くべし、厚さは三寸ほどをよしとす。畑も花壇も深く耕やして水抜をよくすべし。

◎移植の距離

草花は何種に限らず根付くこと早く随ひて水氣の散ずるも早きにより往々に凋むことあるものなり。故に移植の時注意すべし、苗床もし甚だしく乾きたる時は前日の夕刻十分に水をそゝぎ、鬚根の土を抱かしむべし。殊に菫すみれの如きは冬は至りて丈夫なる草なれども夏は暑氣を嫌ひて最も弱き性質なれば春期の移植にはなるべく陰になる處ろをよしとす。乾きたる土に植ゆれば忽ち枯るゝの恐れあり。植替へ時間を取るには一年草、二年草、宿根草、球根草等によりその距離を別にすべし。一年草は成長速かなるものなれば間を明け置くこと十分なるをよしとす。株と株との間甚だしく近き時は空

十分にさすなり、天地人の三枝は流派によりて唱へ様々なれども、三才の意には變ることなし、五枝、七枝、九枝乃至十一枝以上を活くるも、天地人の添枝の原理によらざるはなし。故に三枝の花をよく〳〵稽古して後に數枝を挿すべきなり。



馬蘭

△眞と草との辨

花に眞、草、行の差別あるは、何故なるやといふに蓋し其姿勢によるものなり、「眞」の花とは其形容、矗立するが如く生けるなり。又「行」の花の形象は行くが如く、即ち行歩の態あるをいひ、「草」の花の形ちは走るがご

風の流通を妨げ生長十分ならず、就中牽牛花の如き葉を蕃殖する蔓草類は最も十分距離を取るをよしとす、何によらず間の遠きに過ぐるはよし近きは忌むべきなり。

◎移植後の注意

種類によりて多少の異同はあれど大概草花は移植の後、早きは五日遅きも十日を經る時は生長を始むるものなり。故に時々稀薄なる水肥を與ふべし。盆栽、鉢植のものは水を絶えしめざる樣注意すること肝要なり。移植の後蔓を生ずるものは早く支掛を立てゝ生長を助くべし花莖の長き種類のもの亦これに適・たる を與ふること肝要なり。これこの風致を助くるの法にして且つ生長を妨げざるの工風なりと知るべし。

◎肥　料

肥料は通常油糟を腐らせて水に溶かし、これを用ふれば、花の色を艶美ならしむるには過燐酸肥料を施すをよしとす。即ち重過燐酸

とくなるを以てなり。

△花と容器との相應

凡て花入にも眞、草、行の三種あり。眞行二種の花入は下底より上口までの長さを以て一長とし、草の花入は、末廣末など其周圍の長さを以て一長とし、砂鉢、水盤、馬盥など其横の直徑を以て一長とす。花を挿す高さは花入の一長半になすを大法とす。されど二長又は二長半にも挿け、又草花などを一長に挿すこともあり又小形の花入を高き足附の臺に載せ、二長半より三長に挿すこともあるなり。


松竹梅

△花配りの用法

花くばり木とは花を挿す場合にこれを留むる叉木のごときものなり。これに用ゆる材料は、木槿の枝を最良とす、若しこれを得ざれば何にても妨げなし。只なるべく丈夫なるものを用ゆべし、さて婚禮の場合に生くる花又は風當りの強き場所など動もすれば倒るゝことあれば大に縁起を惡くするものなり。故に根の留りを堅固にする爲め細かき竹を以て押ゆるがよし

骨粉、動物肥料等なり、花の大なるを望まば枝をよきほどに減し蕾を數を少しにし花の凋みかゝる時に剪りて實を結ばしめず、肥料を十分に與ふべし。

因みにいふ一年草とは生長非常に早くして春季に種子を播き夏秋に花を開き冬に至れば枯るゝものをいひ、二年草とは前年の春秋に種を播き翌年の春より夏の間に花を開くものをいひ、宿根草とは一度種を下して多年を保ちその根も年々増加して春毎に芽を發するものをいふ、球根草は根の形ち球のごときものにて百合、水仙等これに屬す。

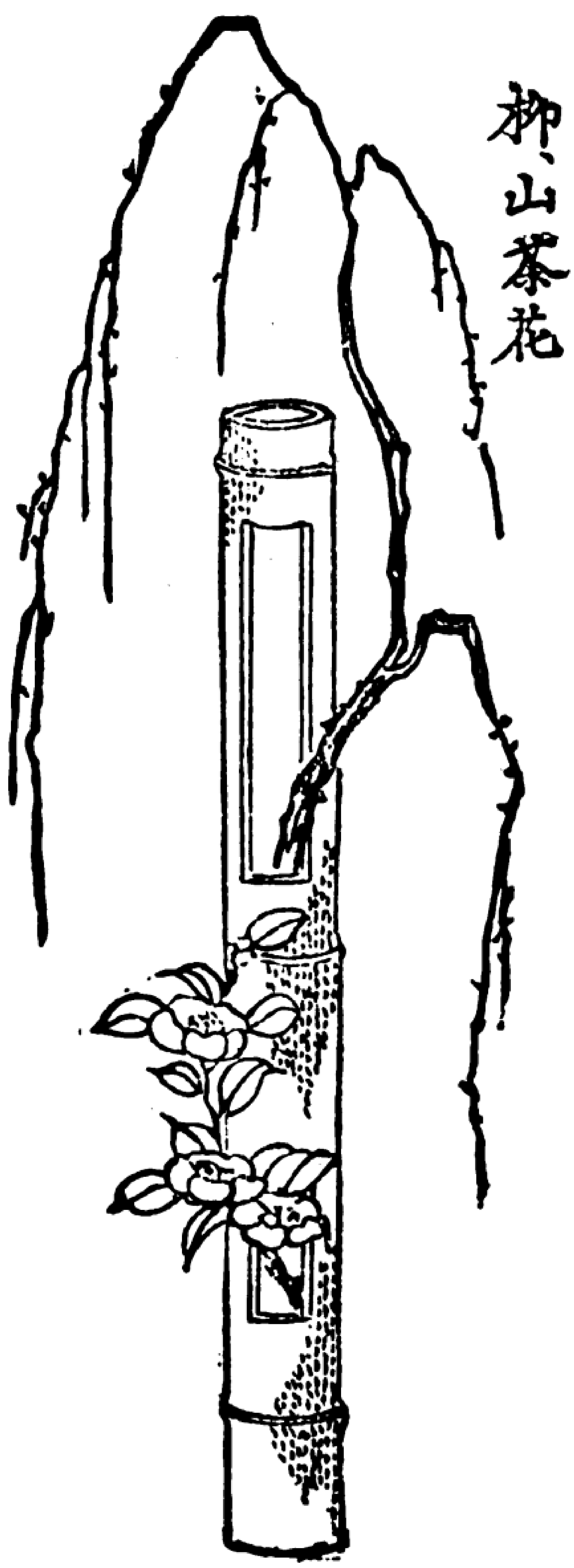
百日草

百日草は丈夫なる一年草なり、彼岸に蒔く、夏月高さ二尺ばかりに至る、七月初旬より十一月に至るまで花を開く、依て百日草の名あり、色に黄白の二種ありて至つて美麗なり。

又陶器、漆器の花瓶などは其口の花配りの部分の兩端に紙片を重ねて當てて置くなり。

△花留の用法

花器によりては花配木を用ゆることの出來ざるものあり。即ち水盤のごときもの是れなり。是等の場合には觀世水、轡、蟹、龜などの類を用ゐて花を止めるなり。其用法として、花道の定むるところのものを聞くに轡の止は水草、陸草ともに用ひ、蛇籠は水陸草の區別なく水邊の景色に形どりて用ゆべく、又陸草に應用する場合に於ては花の根元より花の緣まで、蟹を添へて置くものなり、又切炭を用ゐて花留となす場合もあり。



柳、山茶花

△枝の撓めやう

釣鐘草

一名ほろかひ草といふ、一年草にして春四月中旬を蒔時とす、日陰地に培養するをよろしとす。秋に至れば丈け二尺に達し紅色にして美麗なる花を開く。

含羞草

物に感じ易く興味あるものなり　其葉僅かに物に觸るゝ時は、忽ち閉づ、夜間は物の觸るゝ事なきも又其葉をたゝみ、斂めて恰も動物のごときところあり、含羞草の名あるは其葉を閉め縮むるによるなり。四月上旬を蒔時となす、夏に至りて紫の花を開き、其瓣糸のごとし。

金蓮花

のうぜんぱれんは春の彼岸過ぎて　床蒔となし、花壇に移すべし。大小二種ありて大なるは料理に用ふべく、小なるは花を賞すべし

生花は元と天然の姿勢を表はすものなれば草木の姿勢に反してこれを屈曲せしむるなどはよろしからず。されどあまりに真直なるはこれを撓めてやゝ曲り目を付くるがごとく又あまりに曲りをれるものはそれを撓めて、直のものとなすこそよけれ、これを撓むるには兩手にて握り、其握りし手は相密接してこれを徐々に撓むるなり、又細き枝なれば拇指と無名指とにて緊しく摘みてゆる／＼と曲げ、又正すこともあり。



凡て草木には弱きものあれば又強きものあり、柳、木槿などは強きものゆゑ假令多少無理をなしても撓め易けれど、桃、木蘭、つゝじなどは甚だ脆きもの故極めて折れ易し、又草花のごときは折るゝこと稀なるものにて

紅、黄、絞りなどの色ありて美麗なる一年草なり。

向日葵

ひまはりは丈夫なる一年草なり、春を蒔時とす、秋に至れば高さ一丈餘に達す黄色にして大輪の花を開く、太陽の位置に隨ひて廻るによりてこの名あり。

デキタリス

四月上旬床蒔とし四五葉を出したる後移植すべし。人糞肥料をよしとす。この苗極めて小なれば注意すべし。七八月頃筒形の花を開く紫白の二色ありて見事なり。

錦葵

ぜにあふひは春の彼岸に種子を散蒔きとし後花壇に移す。翌年の夏に至れば高さ三尺餘に達し紅色の花を開く、丈夫なる二年草にして稀には宿根草と化するものあり。

櫻草

撓め易けれど、撓められて其位置に久しく居らぬものなり。すべて撓むるにはなるべく徐々に行はざれば、兎角折るゝことあれば初心者は殊に注意すべし。

△花の精神

總て春の花は發生の姿なれば、にぎやかに活け、夏の花は繁茂の姿なれば盛んに活け秋の花は半枯の姿なれば、しづめて活け、又冬の花は陰の姿なれば淋しく活けるをよしとす。春夏は陽中に陰あり、秋冬は陰中に陽あり、春は花に神あり、夏は葉に神あり、又秋は實に神あり、冬は枝に神あり、皆是れ天地自然の理にして四季の心得あるべきなり。



かきつばた

△山野水陸草木の別

さくら草は宿根草なり春種子をまき、翌年春より花を開く、花の形櫻花に似たるより此名あり、淡紅を常とすれども、紅白絞、淡紫等の數十種あり美觀愛すべし。

射干

ひあふぎは丈夫なる宿根草にして春種子を下せば三年目にして莖の高さ二尺以上となりて秋黄花を開く甚だ美なり、又近來は紅白の新種、爛生の者あるに至れり、葉は檜扇に似たるを以てこの名あり。

松葉牡丹

丈夫なる一年草にして四月頃種子を床蒔となし後花壇、或は鉢に移すべし。夏秋の間は絶えず花を開く、花は一重又は八重咲等ありて紅、白、黄、紫、絞り、いろ〳〵ありて艶麗なり。又枝を採りて挿植となすも直ちに根を生ず。

鳳仙花

春の彼岸すぎ種子をバラ蒔きにし、後花壇

深山幽谷又は水陸に生ずる花をよく分別して取組むべし。山草と野草と取くむ時は山草を上、野草を下に遣ふをよしとす。共に陸草なれば混雑するとも誤りにはならず。水草の下に陸草を遣ふ事は忌む又二重切の上重へ草を遣ひ下重へ木を使ふ事大なる誤なりと知るべし。



美人艸

△一輪生の事

一輪生は茶の道にて専ら好み用ふるものにて斯道の極秘とする所なるが其の大要をいへば、凡そ一輪生の花葉には五つ備をとるべし。牡丹、芍薬

に移し植う、夏秋の間盛二尺餘に長じ美麗なる花を開く白、絞り等の數種あり、丈夫なる一年草なり。

虞美人草

一名ひなげしといふ、秋の彼岸過ぎに床蒔にし翌年早春移し植ふべし。初夏に花を開く紅、白、絞、八重等の數種ありて光澤艶美なる一年草なり。

撫子

なでしこは丈夫なる宿根艸なり、春秋の彼岸過ぎ種を床蒔きにし、翌年春移し栽ゆべし夏季に至り美花を開く、紅、白、淡紅等あり。

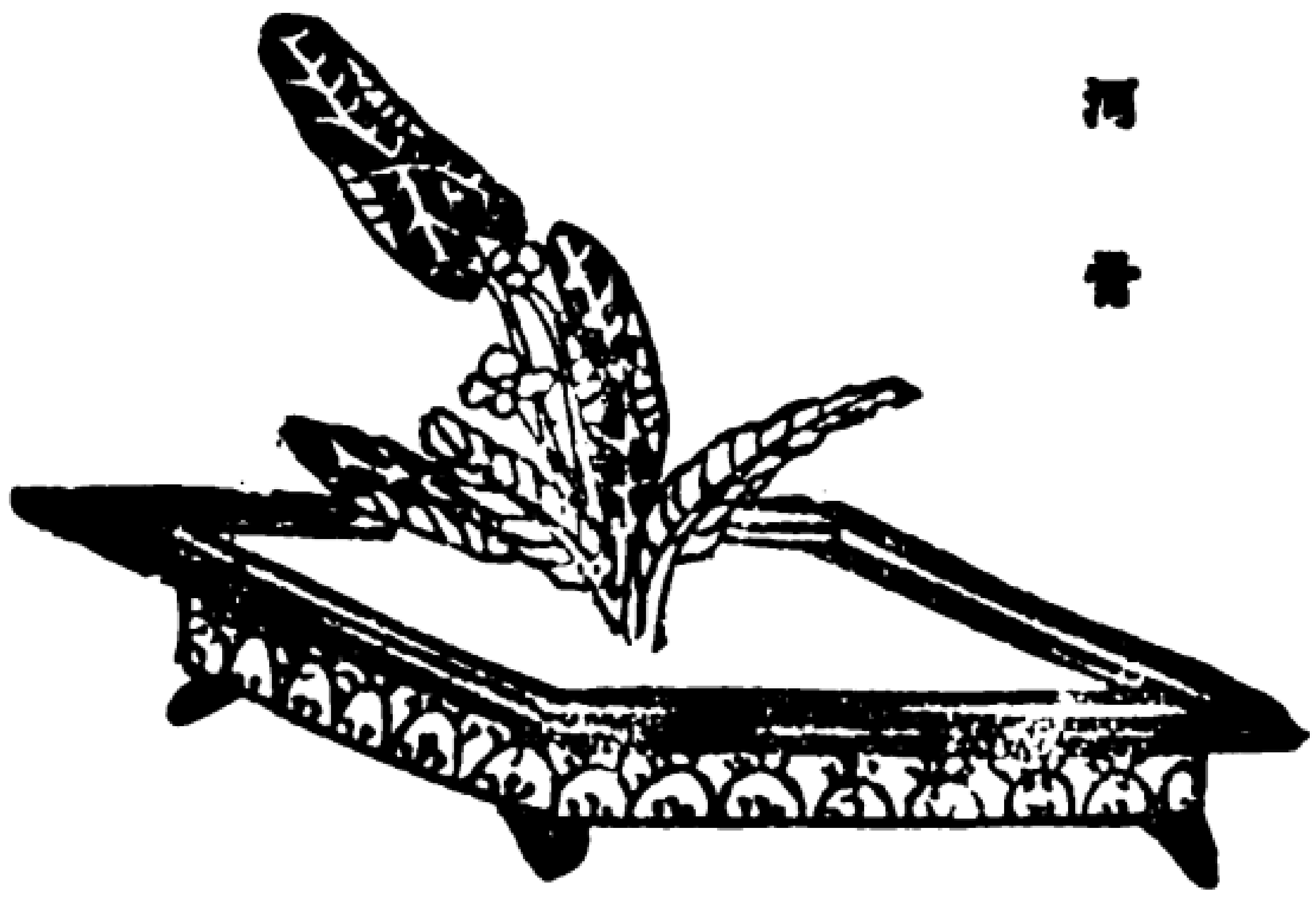
アネモネ

球根草にして十月頃鉢又は花壇に植ゑ置けば、翌年三月頃に至りて深紅色となりて罌粟狀の花を開きて甚だ美なり。

石竹

宿根草にして秋の彼岸過ぎ床蒔し、翌春鉢

芙蓉の大りん物は花の瓣にて五備の全體を含ませ花びら惡しきところは瓣をかきとりて五備を全くとゝのふ。是等は秘中の秘事にして所謂口傳ものなり。



河骨

△生花、死花、殘花の事

生花とはすべて早咲の類をいふ。又當季の花をいふなり、是を客花に用ふるなり。殘花とは譬へば正月咲く花を二月か三月に挿す事をいふなり。譬へば紅梅は二月の出生なり、これを三月に挿す時は殘花になるべし又一二月の頃咲く桃、白桃なども三月には殘花となるべし、尤も室咲とは違ふなり、一體室咲類は時節よりは早く咲くゆゑこれを早咲といふ客花祝儀に用ふ、みな其の一と月々に出生の花あり、一と月前に挿すを早咲といふ一と月後れて挿すを死花、殘花といふ。譬へば山吹、つゝじの如きは春の花なり。これを四月頃挿す時は死花となる、水仙寒菊は冬の花なりこれを春挿す時は死花となる。これ等は祝儀客花には用捨すべきものなり。以上月は舊暦に依る。

又は花壇に植出す。黄、紅、白、絞等各色の花を開く美麗なり其高さ九寸位に過ぎず。

ヒヤシンス

九、十月頃球根を鉢或は花壇に栽培する時は四月頃に至りて赤、碧、桃色、白、紫、黄、等の花を開く、又花に単瓣等の別ある球根草なり。

雛菊

春秋彼岸の頃に種子を苗床に散し蒔とし、四五葉出でたる時他に移すときは　小なる菊花のごとき美花を開き終年絶ゆることなく、丈夫なる宿根草なり。

金盞花

春秋彼岸の頃種子を撒し蒔にし、後花壇に移す。初夏より秋末に至るまで絶えず花を開く花は黄色にして美麗なり、茎は甚だ高からざるも丈夫なる二年草なり。

ダリヤス

△掛物によりて花を生る心得

掛物にあしらふ花は人物鳥獣の類、又は落款等繪の賞美を主として花はこれに准ずべし依て畫の專要とするところは勿論、すべて模様ながめ多きところは厭ひて避くべし。花を以て掛物の畫書を覆ひ隔つるは悪し。

掛物にある花を挿くべからず。若し所望にて止むを得ざれば半開一輪に蕾を多く用ひて生くべし掛物一幅の時は花一瓶にても二瓶にてもよし又二幅の時は一瓶にすべし。



[illegible]百合

四季草木の水揚法

草木の水揚は、花を挿けるもの丶特に注意して行ふべきもので、よし如何なる美花だからとて水揚がよろしくないと、萎んで仕舞ふものであります。そして等しく草木とはいふもの丶中には藥力又は相當の器械を用ひなければ、水揚をし難いものがあつて、其方法も自然いろ／＼あります。今

彼斯菊ともいふ、春秋に蒔き後花壇に移せば高さ二尺餘に成長して夏秋の間に美花を開く且つ紅、黄の二種ありて最も艶麗なり。

百蜀葵

たちあふひ一名を梅雨葵といふ、春秋彼岸の頃種子を下すべし、共に翌年夏期に至らざれば花を開かず、其高さは七尺に至る花は大輪にして至つて美なり、紅、白、紫等の數色あり二年草なり。

燕子花

かきつばたは宿根草なり、陸地に栽えて宜し、春月種子を下し三年の後より花を開く紫、白、絞等の數色あり、花菖蒲に次いで愛すべき花なり。

三色すみれ

原名をパンシーと云ひ、彼岸過ぎ床蒔となし、冬に至れば霜除をなし、鉢又は花壇に植う春より夏まで紫、白の三色絞りの花を開

これを四季に分類して其一斑を擧げませう。

◎春の部

梅、桃＝これは枝の切口を火で焦して其まゝ生けるなり。元來梅は生氣の極めて强きものなれば、右の如く焦さずともよく生くること出來るものなり、されど花屋などにありて久しく經たるものならば、右の如く焦して泥を其切口に塗りて活くれば、小さき蕾に至るまで悉く開花するものなり。桃も梅に同じ、又花器の中に揚花起石を入れゝば久しく保ちて花葉ともに凋まざるものなり。

海棠＝これは花器の中に薄荷の葉の絞り汁を入れて挿し置くなり、若し生葉の得がたきときは乾葉を煎じ出し、其水にて挿すなり。但し水一合に薄荷四匁位の割合とす。

梨、林檎＝この二種は大根の絞り汁を瓶中に入れて切口より一寸ばかりの間は皮を剝きて生くるなり。

櫻桃、庭櫻＝等は切口一寸ばかりの間を能く炭火で焦し其まゝ冷水に生くるなり。

柘榴＝例のごとく切口を焦し、大黃を煎じて冷したるものを冷水に混合して生くるなり。

金雀花、棣棠、金絲梅＝この三種はいづれも槌にて莖の一端を敲きくだき

きて恰も蝶に似たり故に一名を遊蝶花ともいふ、美麗なる二年草なり。

サイチリヤ

サイチリヤは八、九月頃種子を下し、冬に至れば温室にて養ふべし、晩春よりは菊花に似たる各種の美花をひらく。

蓮

蓮は秋季の實のよく熟したるものを採りて砥石にて實の心に達するまで磨りて後磁器に泥土と清水とを入れて蒔付くべし。翌春に至れば芽を出し三年目に至りて始めて花をひらくものなり。

蝦夷菊

蝦夷ぎくは春秋彼岸の頃種子を下す春蒔のものは秋期に花ひらき秋蒔のものは翌年夏期に花を開く紫、白、紅色等の數色あり皆美觀なる一年草なり。

て生くるなり。

藤——切口の部分に酒を塗り焚火にてあぶり、後冷水にて生くるなり。又水を用ゆることなくして單に酒のみにて生くるもよく保つものなり。

辛夷、玉蘭、木蘭——この三種は枝を強く焼きて少しばかり割り、石脳を挿みて生くるなり。



菊に枯蘆

百合

百合は其種類甚だ多し 花の美なるものは八重、天蓋、一重天蓋、鳳凰閣、武島百合、博多百合、鹿子百合等あり、花の芳香なるは、鉄砲百合、為朝百合、山百合等あり、殊に山百合は胃病に効ありと言ひ傳ふ。

百合の栽培法はまづ畑を耕やし、土を柔かにし、肥料を程よく施こし置き十數日を經て後根を植ふるをよしとすれど、時に植付けて直ちに肥料を注ぐも差支なし。百合根に大玉小玉の二種あり、大玉を作るには畑へ畦をつくり、五寸乃至七寸の距離を置きて植うべく小玉を作るには三尺四方位の花壇をつくり、二三寸を置きて植へつくべし。斯くて今年十一月までに根を植つけ翌年春の彼岸より發芽し漸々成長して秋に至り、多少の遲速はあれど十月乃至十一月に至れば掘取の期とす。

料理についての法則

△煮物の法則

すべて煮物は魚、肉、野菜を問はずまづ煮

李花、杏花――此の二種は梅花と同じ。

石楠花――花器に消水を入るれば花久しく保つものなり。

◎夏の部

芍藥、草牡丹――この二種は枝の元を燒きて冷水にて生け、夜は取りて風の當らぬ所に横に臥させ、草葉に冷水を注ぎ、朝になりて又生け直すなり斯くすれば、よく久しく保つ事を得べし又普通に元を焦して其まゝ流しなどに横にし、よこより冷水を注ぎ十數分間の後生くるもよし。

牡丹――莖の本を油で焦し、花器に少しく蜜を混じて生くれば花久しくなりても凋まざるものなり。又水を用ゐずに蜜ばかりにて生くるもよし。

合歡木、楝花、百日紅――此の三種は本を燒くべからず。瓶中に鍾乳石の粉一匁内外を入れて生くべし。又割りたる細辛を本を少しく剝きて其間に挿み置きて生くるもよし。

燕子花――節を竪に少しばかり割りこれを挿す時に莖の本を少し切りて捨つれば花は久しく保つものなり、節といふは莖に小葉の出て居る處なり。

百合、山丹――いづれも根本を少し燒きて砂糖水にて生くるなり。

杜鵑花――瓶水の中に消水を加ふる時は花はよく耐ゆるものなり。

檀特、美人蕉――この二種は辰沙の煎汁に辰沙の粉を混和したるものゝ中に挿すなり。

出汁と砂糖にて煮初め、醤油を加へるのは最後の事なり。如何なる粗末の總菜にても始めより入れて煮るものにあらず。尤も佃煮、伽羅蕗などは此の外なり。

又すべて煮物を爲し居る間は箸や杓子にて煮物を攪拌すべからず。大なる鍋に少量の物を入れ煮汁を多分に加へ落蓋をなして煮ればそつくりして置きてもよく煮へるものなり。歯合によりては一度表裏を反す位はよろしけれども、中を攪ぜれば形を崩し又味の浸み方に不同を生ずるものなり。

△燒物の法則

燒物をするには弱火を使ひ、火と品物と接近せざる樣にかけるなり、又燒物は表裏を度度反すべからず、一度反す前には十分裏を燒き、反して表を燒き直に卸すなり。

△煠物の法則

煠物をするには或は特別のもの丶外は必らず湯が沸りてから品物を入るゝなり。然ら

澤瀉、澤桔梗、河骨――是等の類は花葉ともに凋み易きものゆゑ最も困難なり初めよく其の格好を見はからひ生くる時に切りて其元を揃へ、一寸ばかりの間を沸湯に浸し其後冷水にて生くるなり。又本を少し割りてこれに山椒を少しはさむもよし最も安全なるは龍吐水にて本より水を注ぎこむなり、斯くすれば其莖葉は變色することあれど、忽ちにして回復す。

蓮花――まづ花を倒にして其莖の切口に泥を塗りて其穴を塞ぎ、切口を花



ゑにしだ

器の底につけて挿し、後これに水を入れ鐵漿を少しばかり混じ置くなり、此花を生けんとする時は朝疾く蓮池より切取りて右の手續をするなり。

蜀葵――まづ例の如く強き炭火にて根元を燒き、花器の底に石灰を少し撒布し生けてより水を注ぐなり。

竹類――竹類は四季を通じて生るものなるが、まづ三節又は五節にても好

ざれば風味を損ずるなり。

△蒸物の法則

蒸物も矢張り湯が充分沸き蒸氣が發生してから品物を蒸籠に入るなり、然らざれば風味を損ずるものなり。

△汁物の法則

汁物は決して長くぐら／＼と煮るべからず、長く煮た汁物は味の落つるものなり。

△魚類の取扱法

魚類は全身にても切身にても使ふ前には特別の場合の外は充分に鹽を振り暫らく放置して後水にて洗ひ用ふべし、直ちに使ふ時は臭味の殘るものなり。

△野菜の取扱法

野菜は殊に水洗ひが肝要なり。又二三のもの丶外は暫く水に浸け度々水を更へて灰汁を去らざるべからず。

△葛の解き方

みのまゝに本と末とを切り、其枝葉は藁の類にて、ぐる／＼と卷きつけて置くなり。是は取扱ひ易き爲めなり、さて此切口から第一の節までに下の方を拂ひ、それより此の切口から第一の節までに幹の餘分があれば、小口までも藥水の充滿するもの故、此の枝より以下の枝を用ゐるものなり。斯くして上からは枝のかゝつた節々は、皆其内部を貫通し下部に於て枝のなき節のみを殘してこれを底に充つるなり。故にこの底に充てられし節の内部は最も大切なれば、少しも傷むべからず。若し少しにても損所あれば、酒を右の竹の筒に注ぎて一杯にし、其上部の一端に大根の類にて栓をなして酒の出ぬ樣にし、然る後適宜にこれを生けてよし。其他小笹、又小さき竹の類は前法にては出來ぬものなれば、鹽苦汁を葉に注ぎかけて生くればよく保つことを得るなり。

◎秋の部

秋海棠――夕方に切り取りて其晩は大きなる瓶の中に冷水を湛へてこれに浸し置き、翌朝になりて生くるなり。斯くすれば、葉も損せず、花も久しく保つものなり、尚ほ急に活けんと欲するには莖の節を竪に少しばかり割りて挿すなれど久しくは保たぬものなり。

朝顏――夕方に至りて翌朝花の開くものを選んでこれを切り取り、其まゝ紐の類にて井の中に釣り置き翌朝取り出して生くるなり、井の中に卸すと

葛を使ふには必らず少量の水にて攪きまはし暫く置き上澄を捨て更らに新らしく水を加へて解くべし。

△魚の串打

金串二本を取り其一本は魚の腹側により頬の處ろより脇に刺し、魚を曲げて後鰭のところの肉を縫ひ尾のところに串尖を出す、此串は上身に出でざる様に刺さゞるべからず又一本は脊肉の方に同じく上身に串の出ぬ様に刺すこれを添へ串といふ、魚の切肉を燒く時は金串を貫すに肉の纖維に平行して刺す時は燒けたる後串のところにて肉が崩れる故必らず纖維を横に刺さゞるべからず。

料理法の術語

△あく出し

これは芋等其他の野菜類を水につけ、其水を度々更へえぐき味を除き色を冴えさせる事。

いふも、水の中に入れるにはあらで、水面より一二尺上に居るやうにするなり。

野菊、紫苑、龍膽＝＝この三種はいづれも莖の本は燒火にて焦がして其儘挿すものなれば其切口へ龍膏の粉を附けて生くるもよし。



水仙

葛の花＝＝朝顔の通りにてよし若し即座に生けんとならば、蔓の本二寸ばかりの間を、よく掌にて揉み碎きて其儘に挿すなり、久しく保たざるも當座の觀覽に供して餘りあり。

秋牡丹、桔梗、尾車＝＝この三種は菊花の水揚と同じく根を燒くも差支なき様なれど、やゝもすれば花を損ずるものなれば、成るべくは沸騰せる湯に本を浸し挿すべし。



△ゆでこぼし

これは物を煠でゝ、其湯を捨てゝ品物だけ鍋に殘すこと。

△霜ふり

魚類等を沸湯中に潜らせ外面だけ一寸色を變らせる樣にすること。

△火を透す

品物を煮る時、又は燒く時心まで熱度を行渡らせる事。

△かつらむき

大根、胡蘿蔔、越瓜などを長さ一寸位に切り皮を去り肉に竪に庖丁を當てゝくる〱廻しながら心まで薄く剝き切り、リボン帶のやうにすること。

△三枚卸し二枚卸し

三枚卸二枚卸し　三枚とは魚の兩身と骨と別々に捺らへるのをいひ、二枚とは上身と

菊花＝根を焦がして手拭のごときものにてぐる〱に卷き其上より冷水を注ぎ暫らく流し元などに横たへ置き、充分に水揚したる上にて生くるなり。又瓶に沸騰せる湯を注ぎ込み、これに其根元を挿し、瓶の口を閉づれば花は一時衰ふれどもこれを冷水に移す時は勢力を回復してよく久しきに堪ゆるものなり。

◎冬の部

寒菊、款冬＝この二種は沙参を煎じた汁を冷して生くるなり、又瓶水中に胡椒を削りて入れ生くるもよし。

山椿、山茶花、茶の花＝この三種は鹽水にて生くれば久しく保つものなり、殊に椿、山茶花などは花の落ち易きものなれば、花の房に鹽を少し入れ置く時は容易に落ちぬものなり。

枇杷、臘梅、瑞香、迎春梅、八手＝この五種はいづれも枝の切口を一寸內外の間を削り花器の底に硫黃一匁ばかりを入れてこれを挿す花がよく保つのみならず。如何なる寒の嚴しき時にても其水の凍る事はなきものなり。



骨附とにするをいふ。

△湯　煮

これは少量の湯を沸かし、これに品物を入れてざつと煮ること。

△空　煎り

貝の剝身など水氣の多きものを煮る前にはこれを鍋に入れ直ぐ火にかけて煮沸すれば、含みて居る水氣が出て來る、これを絞りて仕舞へば剝身はからくになるをいふ。

△上身と下身

如何なる魚にても頭部を左りにし、其腹を前にして上なる側を上身といひ下側を下身といふ。

△落　蓋

鍋にて煮物をなす時沸き溢るゝを避くるため落蓋を使ふ、落蓋とは大形の鍋に小形の蓋をする事なり。

料理四季節用

汁もの四季

△夏は五月汁　これは破竹、燒豆腐、蕗、蠶豆、牛蒡のごつた煮なり。以上を斜切にして煮出汁二合、味醂一合、酒一合、砂糖十匁、醤油二合の割にて下煮をなし、又蠶豆は鹽を入れて湯煮し、皮をむき前の品の上へパラパラとふりまき、さて別に白味噌をよく摺り裏漉にかけ濃き煮汁にてのばし前の品を丼へ盛り丼の上よりかけて出すなり。

△冬は鰯のつみ入れ　鰯の頭と腸とを去り、骨を除き叩きて其量の十分の一ほどの味噌を加へ、一緒に摺りほどよく圓めて清汁に仕立て葱を一寸位に切り二つに割り汁の中に入れて煮立たせ、其中に前の魚を入れて再び煮立たせて椀に盛り胡椒をふりかけて出す。

△秋は海老松茸の清汁　芝海老の皮と頭をとり、脊わたを叩いて摺鉢で摺り、鹽少し入れ長芋か、山の芋を卸したのを少し入れてよく摺り適宜の大さに圓め、ゆで置き、松茸は石づきを去りよく洗ひ一度鹽水にひたし、引あげて裂き清汁を煮立てゝ其中に入れ、別に青味を茹で前の海老と松茸とを椀に盛りつまみ菜を添へて出す。

△中揚げ

煮物をする時汁の煮つまるまで煮續くる時は或は堅くなり、或は形の崩るゝ事あるものなれば暫らく煮て品物を一度あげてしまひ汁だけを煮つめ再び品物を入れて煮上ぐるなり。

△水に取る

野菜類を煮でゝ後尚其の中に殘る灰汁を去りたらば、色を出す爲めに一度水の中に移すべしこれを水に取るといふなり。

△鹽打

手にて鹽を撒りかける事なり。

△魚菜の下煮

下煮といふは椀實の水氣を除き、又はあえ物實に下味をつける爲め極くざつと煮ることにて椀實に使ふ下煮汁は煮出汁一合に醬油五六滴を落し沸騰せしめ、又あえ物實を煮る時は煮出汁茶碗に一杯砂糖盃に四分の

△春は蛤の吸物　蛤を貝のまゝ水洗ひして鍋に薄煮出汁を少し入れて水を加へ貝を入れて煮立たせ口の開いた時に卸し、泡をすくひ取つて再び火にかけ酒と醬油少し加へて吸物椀に盛るなり。

燒物十二ケ月

△春は飛魚の鹽燒　飛魚をほどよく切身になし、薄鹽のものならば其儘串にさして燒き、生のものならば、兩面に少し鹽をふりかけて二三十分間置きて燒き別に玉子を解いてうどん粉を少し混ぜどろ〳〵にして其の中に前の燒きたる魚を入れて衣のやうになし遠火にあぶり串を拔きて出すなり。

△夏は茄子の鴫燒　茄子一つを凡そ四個位に輪切となし、魚串二本に右の輪切を四つ位刺し、輪切の兩面を串の切でやたらに突きて油の浸みる樣にし、胡麻の油を引き火にかけて燒くなり。別に上赤味噌百目、砂糖八十目酒五勺の割合に加へてよく摺り、裏漉にかけ、鍋へ取り、味醂五勺で味噌の固くなるまで煉り皿へ取りて少し冷めたる時玉子一つを入れかき廻すなり、玉子を入るゝは味噌の乾きをよくする爲めなり。次に茄子は燒けたる上は下へ一度醬油をかけ、乾いたらば前の味噌を盛つて表へ出づる方へ多量につけ、一寸あぶればよし。

△夏は海鰻の蒲燒　あなごを脊開きにして、腹と脊骨とを除き薄き鹽水に

一杯、醤油盃に半分を使ひまづ煮出汁と砂糖にて品物をざつと煮て醤油をさし直ちに火より卸すなり。

料理用器物の品々

家庭料理に用ふる器具は、普通庖厨具の外に左の品物を整ふべし。

△庖丁＝薄刃、出齒庖丁、及び刺身庖丁の三品を備ふ。薄刃は野菜を切り出齒は魚類を拵らへ、刺身庖丁は削身、刺身など魚肉を薄く切る時に用ふ。この三品はそれ〴〵其の物に備はりたる器具にして他に代用出來ざるものなり。

△俎板＝普通の俎板は幅狹くして使用に不便なれば可成別誂の具を用ふべし、幅八寸位、縦二尺厚一寸五分位の厚板をよしとす。

△鍋＝料理に用ふる鍋は黄銅に白鑞を引きたるもの、又は鐵製の底の厚きものを撰ぶ。琺瑯鍋、又はアルミニームの鍋は鉛氣を出し、又は焦付き易きものなり。鍋は大小各

てざつと洗ひ、金網を強き火にかけて其上にて皮の方より餘り焦げざる樣に燒き別に味醂六杯、醤油四杯の割合の薄きしたじを拵らへ置きて燒けし魚に五六回つけて燥かし、三寸位の長さに切り粉山椒を上より振かけて出す。

△夏は白瓜の卵燒　よく熟した白瓜の皮を剝ぎて二に割り中の種子を匙にて掬ひ取り二寸四角位に切り目籠に並べ、上よりパラッと鹽をふり、暫時して水氣を去り、鷄卵の解きたる中に浸し引あげてパン粉の上に轉ばし油を引きたる鍋にて燒くなり。

△秋はさよりの附燒　さよりの鱗を去り、腸を出し腹の中の黑きところを丁寧に洗ひ取り腹の中から脊骨を拔き開き薄身を剝ぎ水氣を取りて醤油に浸し（醤油の中に山椒をすり込めば猶よし、）串にさし焦げざる樣にゆると燒き兩面に火の透りたる頃今一度醤油を注ぎかけ、ざつと乾かし串を拔いて皿に盛りて出すなり。

△冬は鴨のくわ煮　鴨を薄く作りて煮出し、煮切り味醂醤油等分の汁に二時間ほど浸し置き、金網に乘せて燒き猶甘ければ今一度汁の中に浸けて燒き粉山椒をかけて出すなり。

△春は鯛の若菜燒　小鯛を三枚に卸し薄身を削り取り鹽を兩面にざつと振りて二十分間程置き、小骨を拔いてざつと洗ひ水氣を取つて串にさし皮の

一つ宛、其外醋沸用の鐵鍋一つを備ふべし、蓋は中へそつくり落つるのを使ふ、もし鍋の上縁一杯になる蓋を使へば煮汁が沸溢れたり、又は煮物の形を崩したりするものなり。

△敷笊＝煮物の形を崩さゞる爲めに使ふものなり。これは恰も笊の拵らへかけの如きものにて大小各一個づゝいづれも鍋に入れる事の出來る位の大さのものを備ふ。

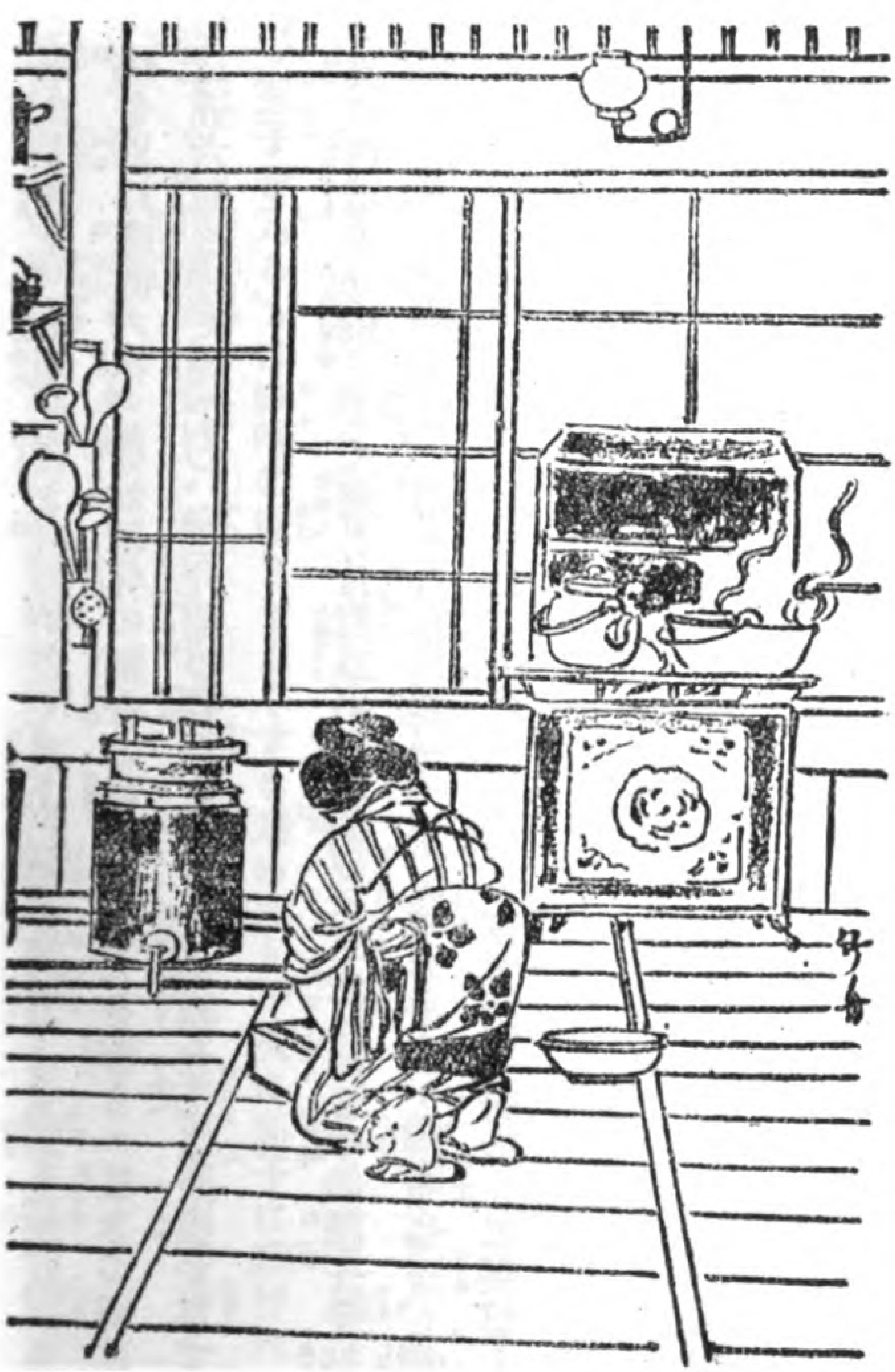
△金串＝魚類を焼くには必らず金串を用ふ、魚類を焼網又は鐵架の上に直ちに載せて焼く時は姿を崩し或は焦付きて肉を崩しなどして味を損するものなり。

△鐵架＝料理用のものは長さ二尺、太さ三分位の鐵棒二本を備へ、これを前後に火の上に渡しこれに金串をよせかけて焼くなり。

△裏漉＝これも大小二個を備ふべし、使ふ時には一寸周圍を濕して用ふ。

△絹漉＝これは煮出し其他總ての汁物を一寸漉して使ふに用ふ。

△骨抜＝形ちは毛拔と同じ様にて大く丈



方から焼き、裏返しに串を一寸ひねつて兩面を焼き別に小松菜の莖を皆取り除いて細かに刻みて鹽水に浸けて置きしを鯛の兩面に塗りつけて一寸火に乾かして皿に盛るなり。

△四季を通じて牡丹玉子　フライパンにバタを少し落し火にかけて焼くなり焼たるところへ新らしき玉子を割り、落して其まゝ白身の大抵に固まりたる頃ナイフにて靜かに皿にうつし、鹽と胡椒を程よく掛けて出すなり。

夫に拵らへたるものなり。これは魚類の脊と腹との間にある小骨を抜くに用ふ、酢取魚の骨抜に使ふ。

右の外鮨枠(壓鮨又は種々の巻き物を拵らへる時の用)簾(伊達巻並に厚焼卵子を拵らへる時の用)金杓子、盛箸、餡漉笊等を備ふればよし。

魚類焼方のいろ〳〵

魚類を煮炙するに種々の名目と法あり。これを知らずして猥りに爲せば折角の佳肴をだいなしにして仕舞ふ故に庖丁を司どるものゝ一と通りの心得ありてよし。

△鹽焼

鹽をふりかけて炙くといへば何でもなき樣なれども扨て實際に試れば皮剝れ形崩れなどして却々意のごとくならぬものなり。すべて肴は全身切身に拘はらず、これを炙くには始に酢を両面に撫でぬりに塗りて其上に燒鹽をふりかけ、串に胡麻油をぬりて、小魚



煮物十二ヶ月

△春は嫁菜の含め煮　よめ菜をよく洗ひ、芥を流し、湯を煮立てゝこの中で茹で、笊に引あげ、二三度水を取かへて灰汁をぬき、生醤油につけ置き削りたるかつぶしを茶碗に一杯ほどを水一合ほどに入れてよく煮立たせた中に前のよめ菜を搾つて暫時浸し置き其汁と共に皿に盛りて出す。

は口より尾際に貫き、切身は一ツに二本を左右にさして身の方より先に炙り、次に裏返して皮の方を炙るなり、斯の如くすれば皮も剥れず、形の崩るゝ事もなし。さて炙けたらば皿の上にのせ片手に押へながら右手に串を一ツ二つ捻りて徐々と抜去るべし。

又肴焼(鐵架)にのせて焼くには鐵の錆のなき様にしてよく拭ひ、跡を胡麻油にてよく拭ひて、後使ふべし、まづ火上にのせて、少し熱くなりたる時に肴をのすべし。扨串にても、肴焼にても用ひし後をよく洗ひみがき置かざれは重ねての時、錆出で魚の役に立ち難し、又酢を塗ること秘傳なり。

△照　焼

味醂と醤油を煮詰めてどろりと濃くなりたるを塗りて炙くなり、其割合は、醤油六分に味醂四分とす、又少し味噌を加ふるもよし。

△附　焼

鹽氣なき魚を炙りて醤油を幾度もそゝぎ

△春は白魚の甘煮　白魚をよく洗ひ笊にあげ置き鍋に味醂を入れて煮立たせ、其中に白魚を入れ、かつぶしを薄く削りて上より振かけ、蓋をして汁のほどよく煮詰まるまで煮上げ、おろし際に醤油を少し入れるなり。さて別に獨活を一寸位に切りたてに圓く皮をむき水で洗ひ、鍋に味醂七分、醤油三分の割合の汁を煮立たせ其中に入れ獨活の軟かになりし頃一旦笊に引あげて殘りの汁を焦さぬ樣に煮つめて再び前の獨活を入れてかきまはし削りたるかつぶしを振りかけ直ちに引出して白魚と一緒に皿に盛るなり。但し獨活を煮る時は蓋をすべからず。

△夏は莢ゑんどうの青煮　莢ゑんどうの筋とあと先を取りてよく洗ひ、鍋に澤山の湯を入れて煮立たせ、鹽少し入れて其中で茹で、笊に引あげ、別の鍋に味醂、砂糖、鹽を程よく入れて其中に前のものを投じて煮つめ、皿にあげて煽ぎ冷すなり、これは燒魚の附合によし。

△夏は白瓜の葛煮　大きな白瓜を五分ぐらゐに小さく切り、鹽水で茹で、水を捨てゝ更に牛乳を入れかへ、其中にて鹽とバタと胡椒とを入れて加減し、沸騰したる時葛又はうどん粉を解したるを入れるなり。

△夏は蓮根の小倉煮　蓮根の皮をむき適宜に細かくきりて軟かに茹で、味醂と醤油とにて煮つけ置き、別に小豆の餡をこしらへ、前の蓮根と一緒に混せ合すなり、精進の口取などによし、餡は小豆一升に砂糖二百五十目の

て炙くなり、此の醤油は多量にして餘りたらばのけ置きて又次の時に用ふべし、肴の油膏の澤山に交る程よくなるものなり。

△潮　焼

鹽水につけ置きて炙くなり、婚禮の焼物等に鯛の濱焼とて縁喜にするものなり。

△蠟　焼

何にても醤油の附焼の上へ鶏卵のときたるをかけて遠火にして焦げぬ様にあぶる也。

△祐庵焼

北村祐庵といふ茶人の好みに出づ、肴を醤油に一夜ばかり浸おきて炙なり、是は酢を塗らず串刺にして焼くべし。

△魚　田

田楽の如く魚に味噌をつけて焼くなり、白味噌の甘味は其儘、辛き味噌には味醂又は砂糖を加へて用ゆべし始めまづ白焼にし大概割合。

△秋は八つ頭のふくめ煮　八つ頭の皮を厚くむき、三分位の厚さに適宜に切りて敷笊にならべて、ぬるま湯から茹でゝ、ざつと水で洗ひ、砂糖と煮出しと醤油とを鍋に入れて芋を入れ（汁は思ひ切つて澤山に芋にかぶる程にすべし）て餘りつよからぬ火にてゆる〳〵と汁の半分位に煮つまるまで煮上げ、鍋を卸して其儘に汁ふくませて置くなり。

△秋は鯛の鹽辛煮　鯛を三枚におろして程よく切身にして鯛の鹽辛をよく湯で煮出し、其汁を別の鍋に入れて煮立て其中に前の切身を入れて煮上げ甘ければ、おろし際に醤油で加減をし、一寸煮立てゝ皿に盛り、熱き内に出す。

△秋は栗の甘煮　栗の皮を厚く澁と共にむき弱火にて茹で三十分位して水をとりかへ、木綿針の通るまで茹で水をこぼして砂糖と水と等分に一杯づつ入れ、醤油を入れて煮るなり、鐵鍋は底につく憂あればから金がよし。又鶏の肉を程よく切り、味醂と砂糖醤油にて煮、この汁に又味醂と醤油砂糖を加へて蓮根を煮るなり、蓮根は穴の間を花のやうに切り置き、鍋の蓋をとつて生のまゝ煮たる後、さまして切るなり、三品共に深皿に盛り柚子の皮を載せて出す。

△冬は玉菜の卷魚　玉菜の柔かき葉を一枚づゝはがして沸湯の中で十分に

焼けたるところにて味噌を厚く塗りつけ、少し焦げるほどに焼くをよしとす、味噌は最も擂りたるをよしとす。

△蛤　焼

炙れば貝の開く時必らず潮汁こぼるゝものなり始めに合せめを横より小刀にて切放しおきて焼けばうまく焼る、皿に盛る時其放れたるを蓋して出す。

料理の盛り方

盛方は料理上至つて大切な事にて、如何に美味なる料理品にても盛り方にして其法を得ざらんには啻にその外観よろしからざるのみならず、またその味の調和をも失ふものなり、盛り方を分ちて左の四通りとす。

△汁の盛り合

吸ひ物は潮汁、清汁、味噌汁など、一定の順序によつて出すものなれど茶碗蒸を出したる後に餡掛類、或は味噌汁類を出すべか

茹で、破れざる様に取出し薹の硬きところを庖丁にて殺ぎ取り、水氣を拭ひ置き、別に何魚にても骨と皮とを取り除き俎板の上にて叩き塩を少し入れて程よき大きさに圓めて前の葉で巻き、酒味醂等分の汁を煮立たせ其中へ入れて汁の半分位まで煮つめて醤油を適宜にさして煮上げ、崩れざる様に引出して殘りの汁の中に葛を少し水溶きして入れてかき廻して前の菜を皿に盛つた上よりかけて出す。

あげもの四季

△春は鰯のつくね揚　いわしを頭、腸共に抜き庖丁の背にてざつと叩き擂鉢にてよく擂り、人参と木耳を細かく刻み茹でゝ味醂、醤油、等分の汁にてざつと下煮をなし、さましたるものを前の魚に混せて團子になし、鍋に胡麻の油を煮立たせて置き、其中で揚げ二度ばかり裏返して笊にあげ油氣を抜く爲めに上より熱湯を注ぎかけてよく滴をたらして出すなり。

△春は鶩の胡麻あげ　あひるの肉を細かく叩きて味醂と醤油で味をつけ、馬鈴薯の皮を剥きて柔らかに茹でゝ裏漉にかけ前の肉と混せ玉子をつなぎに入れて平たく圓めて蒸籠に入れて蒸すなり。又胡麻の油で揚げるもよしこれを皿に盛りて上より橙酢をかけて出す。

△夏は鯵の金銀蒸し　鯵を三枚におろして小骨を抜き塩をふりて暫くして

らず、又天麩羅を供したる後には必らず漬物類及び果物類を出すべし、また汁氣多きものには必らず汁氣少きものを添ふべく、硬きものには軟かきものを添ふるをよしとす。

△彩色の配合

同じ色のものは共に盛り合はすべからず。必らず色の互に映よき樣注意すること肝要なり。即ち鮪の肉に紅生姜、燒海苔に昆布蒲鉾に百合、或は長芋、椎茸に海鼠、燒鶏卵に湯皮のごとき同色はなるべく避くべし。

△形の上に於ける配合

大なるものと大なるもの、小なるものと小なるもの、其他長きもの、短きもの、圓形なるもの、角なるものゝ如きは共に、同形のものと盛合すことを避け大小、長短、方圓おの〳〵意匠を凝らして盛合すべし。

△汁と煮物の配合せ

土當歸又は若汁に白魚の如きものを取合はす汁には魚七八尾づゝ位なるべし。蒲鉾



酒に浸し蒸籠に竹を敷き其上へ鯵を並べて蒸し、茹でたる玉子の黄身と白身を二色に分け、裏漉にして鯵の上にふりかけ尙は一回蒸して釜より取出すなり。

△夏は茄子の揚出し　茄子の皮をむき五六分の輪切となし、鍋に胡麻の油を煮立せ、青い煙の立つた中に其れを入れて揚げ油をたらして皿に盛り別に生姜をおろして上に花鰹をかけ醤油をまぜて小皿に入れ添へて出すなり。

△秋は鳥の五目揚げ　何

に松露、若しくは粒椎茸を加ふる吸物類には二切の蒲鉾に、三粒以上の松露或は椎茸を入るべし、茶碗蒸の類を製する時には其の材料の順序は根菜類の上に蕈類を入れ、又其上に栗、銀杏のごとき果物類を置き又、其上に、野菜類を載せ、肉は其等の間に置くべし。實を多く煮込む汁は其野菜類を種種の形に切る、例へば賽形、輪切、短冊、色紙亂切り、等種々に切り混ぜるをよしとす、又一般に大切の物を少くして小切のものを多く入るゝを法とす、煮物、あへもの、炙物、刺身、膾類の如きも一般に其列べ方及び色取と組方及び詰方とによく注意し、必らず内端に盛り、器の縁に汁のつかざる様にすべし。

野菜の効用

蔬菜は其種類により根、莖、葉、花、芽等其物によりて其食用を異にす、而して其成分は概して水分多く澱粉多く、灰分多く蛋白質と脂肪に乏し、中には固有の臭味を保つも

鳥にても細かに叩いて、醤油一杯味醂一杯の汁でざつと煮て置き、馬鈴薯をゆでゝ裏漉にかけ、他他何でも入れ様と思ふもの例へば人參、椎茸、などを細かに刻んで、別々に鹽ゆでとなし、鳥の煮汁を搾り取りて芋、其他の野菜を混ぜ合せて適宜の大さに圓めて平たくしうどん粉の中にころがして胡麻のあぶらであげる、これを皿に盛り柚子の酢を絞りかけて出す。

△冬はうどのあは雪あげ　うどを一寸五分くらゐの長さにきりて皮を剝き薄く切り、玉子の白身を泡立てゝ其量の三分の一ほどメリケン粉を溶いて入れ混ぜ合して其中にうどを入れ、少しづゝ寄せて油で揚げ後少しふりて出すなり。

酢あえもの四季

△春は鯖の黄肉酢かけ　さばを三枚に卸し、薄身をとり、兩面に鹽をふりて壓を置き、鹽で洗つて小骨を拔き酢につけて暫時して皮を剝ぎ適宜に薄く切り、さて黄味酢は砂糖一杯に味醂一杯を煮立たせて冷やし葛粉を少し入れて攪き廻し、再び火にかけ、玉子の黄味のみをよくときて其中に入れざつと煮てかき廻し、丼にあげて酢をよく混ぜて前の鯖を皿に盛りこれを上よりかけて出すなり。

△夏は茄子の胡麻味噌かけ　茄子の皮をむき適宜に切り、水につけて灰汁

のありて専ら揮發油及びエキス分を含蓄せるものあり、蔬菜は蛋白と脂肪乏しきを以て單獨に食すれば滋養少きも、肉類と混食する時は大に營養の効あり、又其莖、葉の類は纎維多くして消化に困難なれば、調理法をよくせざるべからず。

△甘　藷

多量の澱粉と糖分を含み、甘味にして婦人の嗜好品たり、滋養の効は馬鈴薯に及ばざるも多食して害なきを以て廣く用ゐらる。

△里　芋

多量の粘質を含有せし上に多量の灰汁を含み且つ糖分少きが故に滋養の効は少きも烏賊、章魚、鮑の類と混煮して最も美味なり。

△馬鈴薯

多量の澱粉と少許の蛋白質と糖分と油質及び水分を含有し食品中有効物にして味甚だ美ならずといへども滋養の効は野菜中第一なり。

をぬき、薄味をつけて、胡麻を摺り其中に味噌を少し入れて摺り合せて、前の茄子を皿に盛り上にかけて出す。

△秋は松茸の甘酢　松茸の石附と皮とを去り鹽水につけてよく洗ひ、細長く程よく切りて蒸籠にて蒸し鹽と酢とを混和した中につけて更に味醂一杯砂糖一杯の割にて汁をつくり、鍋に煮立たせて松茸を絞りあげて此中に一時間ばかり置き後皿に盛りて出す。

△秋はずいきの胡麻酢あへ　ずいきの皮を上下より剝き一寸位に切り、水に浸し置き、別に鍋に湯を煮立たせ、其中でざつと茹で笊にあげ、冷めたる頃固くしぼり酢につけ、一度酢を搾りて又別の酢をかけて胡麻をすりて砂糖と醬油とを適宜に混ぜて前のずいきを加へるなり。

△秋はこはだの酢あへ　こはだを三枚におろし、身を取り鹽を兩面に撒り三十分間ばかり置いて洗ひ水氣を去り酢に三十分浸けて薄くつくり、獨活を薄く短册にきり水につけてあくを拔き鹽と酢の中に浸し、搾りあげて前の魚と共に皿に盛り煮切味醂に少し酢をさし、卸し山葵を添て出す。

△秋はさよりの甘酢　さよりを常の如く作りて兩面に鹽を振十分間ほど置きてざつと洗ひ水氣を取つて五六分間ほど酢につけて引出し皮をむきて薄く作り防風をざつと茹でゝ水に取り搾りて鹽と酢とに漬け程よく切りて、さよりと共に皿に盛りて甘酢をかけるなり。

△牛　蒡

野菜中最も精分の強きものにして人參と並び稱せられ、水、鹽分、灰汁及び辛味を含む、而して其の効能は甚だ美味ならざれども能く温を催ふすの効あり、されど時としては逆上を起し、眼疾の媒となることあれば多食すべからず。

△胡　蘿　蔔

水、糖分及び微量の灰汁を含む、蔬菜中精分強きものなり、其味甘美にして僅かに苦味あるは却つて人の嗜好する所なり。殊に腎を養ふの特効あり、されど又逆上を起し頭痛するの憂あり。

△大　根

大根は人生に裨益を與ふること最も大なる野菜にしてその實、その葉その根共に食すべく、生にても、煮熟し、鹽漬となし、乾して貯蔵することあり、成分は澱粉及び水を含

△秋はなまこの加減酢　なまこを縦に二つに割り、腹の中のものを出してよく洗ひ表のきざ〳〵を削ぎ取り薄身に作り重箱の様なものに入れて酢をかけ攪き廻せば圓くなるなり。これに山の芋を剥きて卸し上からかけ、青海苔をあぶりて粉となし、ふりかけ、又防風を一寸茹でゝ鹽と酢につけて程よく切つて添へ加減酢をかけて卸しわさびを添へる。

口取のとり合せ

△栗きん團　材料は新栗一升砂糖百五十目、薩摩芋の漉粉百目、味醂二合鹽少し、さて栗は新らしき大粒ものを撰び鬼皮をむきてよく切れる小刀にて澁皮をむき、鍋に湯をわかし、其中で茹で木綿針の通る位やはらかになりし頃笊に引むげ、別の鍋に砂糖、味醂、鹽を溶かして其中に前の栗を入れてゆる〳〵と強からぬ火にて煮、栗の少し透る位になりし頃、豫め薩摩芋の漉粉を入れて鍋をゆすり動かしながら焦げつかぬ様に煮つめ鍋を下して平鉢にあけて煽ぎ冷すなり、芋の漉粉を作るには、まづ薩摩芋の皮をむき丁寧に黒きところを取り去り一分位の輪切にして直ぐに水の中に入れ二三度水を取かへ、灰汁を抜き鍋に湯を沸騰せしめ其中へ入れ蓋をせずに軟らかに茹で笊にあげ、直ちに裏漉にかけて置くなり。

△伊達卷玉子　魚の摺肉を拵らへて魚百目に就き玉子二十個、味醂三合、

み、些少の辛味を有する滋養物なり、而して其効用は煮熟したるものは胃弱の食して宜しくこれを常食として滋養の効多し。但し辛味を含む故に肺に障あり、之を鹽漬とするには壓力の大なる石を用ふべし。

△蕪菁

多量の糖分と幾分の水を含み、至つて灰汁の少きものなり、柔剛の二性あれども共に無味淡泊ならずして人の嗜好に適す、其の効用は煮熟したるものは病人の食として營養の補あり。體温を生ずるの効あり、但し消化よき割合に心氣を爽快ならしめず、强壯者の食して下痢する事あり。

△筍

たけの子は精分の極めて强きものにて滋養多き野菜なれども、消化宜しからざれば身體壯健の人にあらざれば決して食ふべからず味美にして糖分、水分、灰汁より成り、調理の法にも種々あり、近來需用大に增加



醬油五勺の割合にて肉を擂鉢に入れ、擂りながら玉子を溶いて少しづゝ入れ、味醂と醬油を徐かに入れてゆるめ、裏漉しにかけ、玉子燒に胡麻の油を引いて七八分の厚さに流し入れて上八分下二分の火加減で二三十分間燒く、尤も一方のみ膨れて焦げる樣なる時には附木を浸して其場所に乘せて置くなり。大抵燒けたらば俎板の上に取出し冷まし三角簾の上にのせて端からのの字に卷き二三箇所麻糸にてしばり、半時間ほど置き今一度糸を直して冷へるまで置き六七分の厚さに輪切するなり。

△林檎かん　寒天二本、砂糖五十目、中位の林檎四ッ、葛粉五

し、健諸として久しきに斷へしむ、鮨、砂糖、油揚と同食を忌む。

△葱

葱は一名根深といふ、其根土中に深く埋沒して多量の水分と鹽、辛味を含み、其成分は蒜、韮など、大同小異なり、この品は野菜中精分の强きものにて血行を催進し、唾液、胃液の分泌を增し、消化機能を助くる等營養に効あり。但し非常に惡臭あるが故に腋臭あるものは食ふべからず、若し汁液眼に入る時は痛みを覺え、多量に食する時は逆上することあり。

△蒜

蒜は多量の辛味と一種の惡臭を有する根塊にして其煮熟したるものは甘味あり、これを常食すれば、體溫を保ち、下痢を治し又遺精を治するの効あり、支那人はこれを生食する故に身體より惡臭を放つもこれが爲に諸種の流行病に罹る丶事なしとて嗜食す。

勺、水四合の割合で、まづ寒天を溶かして砂糖と鹽を少しまぜ、裏漉にかけ、林檎の皮をむきて卸し金にて卸し汁と共に前の漉したもの丶中に入れて今一度煮立たせ、葛の水で溶かした中に手早く攪き廻しながらあけ流しあふぎて冷し少し上の固まりし頃前に取分け置きし殘りを靜かに入れて三四時間ほど冷まして俎板の上に取り出し適宜に切るなり。

△南瓜の二色かん　大きな南瓜を半分、砂糖百目、寒天二本、水二合半の割合で、まづ南瓜をたわしで、よくこすり洗ひ、次に肉を三分ほどつけて取り、一二分の賽の目に切り、砂糖と鹽と水とを溶かした汁の中に入れ、崩れぬ樣に煮上げて汁を切つて置き、次に肉の方も前と同じ加減の汁を柔らかに煮上げて汁氣を取り裏漉にかけ、寒天を煮溶かし漉し出し、其の內の三分の一を取り分けて前の皮目の方の煮たのを一緒にして流し箱にあけ少し表面の固まつた時、殘りの角天に南瓜の漉したのを混せたものを靜かにあけ入れて冷す大抵二三時間位を置き適宜に切るなり。

△二色卷卵　玉子を茹でゝ皮をむき黃身と白身とを分ちて兩方に鹽と砂糖とを程よく加減し白身の方には食料紅粉を少し入れ兩方とも別々に裏漉にかけ、布巾の上に美濃紙を敷きまづ白身の方を平に押しならし其上に黃身をならして端から卷いて布巾でくるんで蒸籠に入れ、十五六分間蒸して取

又韮は灸に大効ありとて、古來多く腫物等に灸くことあり、但し多食する時は眼を傷ふことあり。

△芥　子

芥子は種類多く生葉共に辛味を有し、其の成分は、脂肪と辛味を以て成り、多く加味料として用ふ、効用は芥子湯となりて體温を暖め又芥子泥として塗布用とす。

△胡　葱

あさつきも又葱の一種にして辛味ありこれを煮食すれば、體温を保ち、殺蟲の効あり、但し多く食へば眼を損す。

△薤　子

らつきようは蒜と同じく、臭氣と辛味とありて且つ精分強く、これを鹽漬となして貯へ、酢若しくは砂糖に熟らして食す、効用は氣根を増し、女子の白帶下に効ありと云ふ。

出し冷めたところにて三分位の厚さに切り二片程つける。

△蓮の磯卷　蓮を薄く切り甘酢に拵らへ、淺草海苔を一寸あぶり、板の上に廣げ其上に前の蓮の汁を搾り平らに並べ、小口から海苔卷の樣に卷きて直ちに七八分の厚さに切るなり。

△鯛の海丹燒　鯛を適宜の切身となし、薄鹽をして三十分間ほど置き、うにを卵の黄身でほどよく溶いて前の鯛をざつと水で洗ひ串にさし、兩面を燒きうにを兩面にねつてざつと乾かして串をぬき、皿に盛つて出す。

△花蓮あま酢　蓮を一寸位の管に切り蓮の外側の孔に添ふて縦に花瓣のやうに圓く孔と孔との間をくりぬき、薄く輪切にして水に入れ、湯の中に少し酢を入れて其中でざつと茹で水を取り、手で堅く絞つて丼の中に鹽と酢とを程よく混ぜ置き其中に暫時つけて置き引あげて白砂糖を上から程よく振かけて三十分程置きて盛る、之を赤くするには茹でる時に湯の中に食料紅粉を少し入れて茹で水を二三度取かへて丁寧に洗つて前の樣な手數にするなり。

漬物十二ヶ月

△鮑の味噌づけ　新らしきあはび殻より放し腸を去りよく水をきり、赤味噌の中へ漬け置くなり春夏の頃ならば十四五日、冬期ならば三十日ばかり

菓果貯藏法

菓果を貯藏するには、さまざ〵の法あれどまづ其の爲し易き物につきていふべし。

◎筍の貯へ方

筍を貯ふるにはまづ皮を剝きよきほどに切り日に乾しあげて壺の類に入れ、よく目貼すべし。又細く切りたるを鹽煮にして冷し節と節との間へ鹽をつめ、幾個も重ねて桶の中へ漬け込むべし。

◎蕗の貯へ方

蕗は生のまゝにて皮を剝き蕗の葉は擂鉢にて擂り皮剝きたる莖を鹽漬にし、青汁を灑ぎ入れ、壓石を置くべし、使用ふ時鹽出して煮れば生の物に異ならず。

蕨を貯ふるにはまづ灰に鹽を混ぜて漬け込み壓石を置くなり。さて使ふ時によく灰を洗ひ落すべし。又鹽ばかりにて漬け、蕗のごとく鹽出しゝて用ふるもよし。

◎茄子の貯藏法

貯へ置きて食用に供す、其儘食ふもよろしく或は甘煮となし、焼くもよし。

△茄の味噌づけ　なるべく大なるを撰び適宜の大さに切り薄く鹽をふり、少時其まゝになし置き水氣を拭び、味噌に渡すなり、冬ならば三四日にして食頃となり、春夏は一日にてよろし。

△欵冬味噌づけ　太き欵冬を湯で、四五寸ばかりの大さに切り其儘味噌に渡すなり、三四日程經て食頃となる。

△越瓜の味噌づけ　大きなる越瓜を撰び本末の両端を切捨て二つ割となし中實をさらへ三四日鹽づけとし、取り出して日に當て、二三日乾かし生乾の中に味噌に渡すなり。

△牛蒡の味噌づけ　太き牛蒡を二寸位に切りざつと湯で、あくを去り、これを味噌の中へ渡すなり、凡そ半年ほど經ば食膳に上さるべし。

△キャベーヂの酢漬　大きなものを二株とり、まづその外葉を去り、莖をのぞき一葉を四つぎりになし、猶その葉を細く刻み桶の中に葉をならべ、鹽をふり、又其上に葉をならべ、鹽をふり、かくして段々に重ねて上に押蓋をのせ、石を壓石として三日間置き、後葉を取だし布巾の上にならべて水氣を去り、瓶に入れ、酢三合の中に胡椒、生姜、丁子など少し加へ沸騰せしめ、冷めた頃更に三合の酢を加へ、これを葉の上よりそゝぎて、葉を浸し蓋をなし目貼して凡そ半月ほど經て食す。

茄子は豆腐の滓一升に鹽三合を混ぜて漬け込むべし。又乾きたる砂と鹽とを等分に混ぜて漬け密封し置くも可なり。但し茄子は疵のなきものを撰ぶべし。

十六さゝげを貯ふるには夏の頃出盛りの時取りてゆで、好き天氣に二三日乾しあげ置くべし、冬の寒き時節に浸しめなどにして使ふによし。

◎里芋の圍ひ方

里芋はよく地を掘りて籾を混ぜ埋め置くべし。但し雨露のかゝらぬやうにすること肝要なり。

◎慈姑の圍ひ方

慈姑を貯ふるには掘り取りて土を去り、晴天の日六時間ほど地上に置きて乾かし、日臨なる床下に乾きたる砂を敷きて埋め置くべしっ能く久しきを保つものなり。

◎松茸貯藏法

松茸は石づきを去り莖を糸にて通し日に



△松茸の芥子漬　苔松茸を取り軸を去り、砂氣を洗ひ落し、鹽を加へてゆで、其ゆでたる鹽水に芥子を捏ね二三日つけて取出し漬けた芥子に麹を加へ、醤油をそゝぎて交ぜて又漬け蓋に目張して來春まで貯へ置くなり。

△らつきよう甘漬　らつきようの鹽漬を取出し兩端を切りてよく洗ひ、一升に酒一合、酢一合、味醂五合の割合にて交せてよく沸たゝせ、前のらつきようを壺の中につけ二週間も

乾して囲ひ置くべし又松茸の蓋ばかりを五つ六つに裂きて鹽の空俵の上に並べ置き其上より鹽をふりかけて軒下へ釣し置くべし。

◎初茸の浸け方

初茸は鹽にても漬くれども味ひは惡し、松茸を粉にして鹽水に和して漬くるをよしとす。

◎蓼の貯へ方

蓼は陰干にして貯へ置くべし。

◎枝豆の貯へ方

枝豆を貯ふには若くして莢の青き中に採りさつとゆで鹽と明礬とを少し加へて輕き壓石をかけ置き其つかふ時一夜鹽出しをなしてゆでるなり、色いつまでも變らずして採り立のごとし。

◎甘藷の囲ひ方

甘藷は疵なきを撰り土を掘りて砂を敷き、甘藷を入れ又其上に砂をかけ、よく空氣の

經てばよく熟れるものなり。

△人參味噌づけ　長さ五寸ばかりに切り、一寸乾かし薄鹽につけ、輕き壓石をかけ三日ほど經てそれを取出し又一兩日日に乾かして味噌に漬けるなり二三ケ月を經ば食膳に上し得らる。

△獨活の味噌づけ　大きなうどを陰乾にすること凡そ四五日、外面に小皺のよりし頃三寸ばかりに切り、三年味噌の中に漬け置くなり、八十日ばかり經ば風味よきものなり。

△高野づけ　大きな越瓜を二つに割り中實をさらへ出し、洗つて水氣を去り、内部へ鹽を一杯にし、桶に酒粕を敷きならし、瓜を仰向に置きならべ其間に茄子を鹽むしに並べおき、其上に粕を敷きならし、又瓜と茄子とを並べること前の如くし、段々と重ねて蓋を密閉し能く目張して漬け置き翌年春頃口を開くなり。

△紫蘇千枚漬　紫蘇の葉を一枚々々よく洗ひ、これを百枚くらゐ重ねて水氣を去り、爼板の上にのせて壓をかけ置き、後これを味噌桶の底へならべ紫蘇の動かぬ樣に竹を割りて押へとなし、置くべし、斯樣にすれば味噌の溜りが浸み込み鹽梅よく漬かるものなり。

△やたら漬　醬の鹽をからめに拵らへ置き、其中へ瓜、茄子、唐がらし、澤庵、紫蘇其他のものを刻みて漬るなり。又紫蘇の實、生姜、其他瓜茄子

入らぬ樣に埋め置くべし。

◎桃の實の貯へ方

桃の實を貯ふるには未だ熟せざる中に採りて生麩を和かに煮てよく冷まし、鹽を和したる中に入れ壺に詰めて密封し置くべし。

◎葡萄の貯藏法

葡萄はまだ十分に熟さぬ中に採り乾きたる土に竹簀を渡し其れに一房づゝ並べて其上へ板を置き土をかぶせて置くべし。

◎林檎の貯藏法

林檎は疵なきものを撰び能く乾きたる細かき砂を桶の底に敷き、林檎を並べ又砂を敷きては、いくつも積重ね桶の口を密封すべし。

◎梨子の囲ひ方

梨子は疵なきものを澁紙にて包み藁づとに入れ乾きたる砂の中へ埋め置くべし。

◎柚子の貯方

の甘鹽に押したるを水を切りて漬ければ風味更によし。

△切漬　大根と葉を等分に葉莖ともに刻み込み、醤油樽ならば鹽五合位入れてよく揉み、押を强くかくるなり、凡そ十日も經てば熟れて食さるゝものなり、食する時はざつと冷水にて洗ひ固く絞り醤油をかけて用ふ。

手輕に出來る菓子の品々

◎潰し餡の製法

まづ赤小豆五合を水で洗ひ、笊にあげて水氣を切り、淸水六合許り入れた釜に取り、强き火にて煮沸するなり。沸騰したるところで茶碗に一杯ほどの水を注し、蓋をして再び煮上るなり、暫らくして小豆ごと笊にあけて汁を捨て、又新たに淸水を入れて煮沸し小豆の柔らかに煮えし頃を見て、今度は桶へ水を汲み込み、その中へ移し上水を流し捨て、灰汁の拔けるまで二三度も同じことをなせし後、木綿袋の中へ汁ごと一緒にうつし込み、袋口を捻あげ、水氣を絞り出し袋に殘りし餡を笊にあげて揉み解き、ざらめ砂糖二百五十匁を入れ、再び鍋で煮るなり、此際注意すべき事は餡粉は半分づゝ二度に入れ、杓子にて底につかざる樣まんべんなく攪き交せねばならぬ、斯くして十分熱を通した後堅く煉りあげ火より下し、鍋一杯に擴ろげ冷して用ゐるなり。

柚は鍋を煮かへして能く冷し、青柚を其中へ入れて壷に詰め密封すべし。

◎蜜柑の囲ひ方

蜜柑は藁灰をかけ其上より湯をそゝぎ乾かして桶につめ密封すべし。

◎鑵詰法

又是等の菜果を鑵詰にするには、何にてもよきほどに熱したるを採り鐵葉の鑵に入れ其中に清き水を充分に満へ、蓋を閉ぢ、鉛鑞にて密封し釜に湯をわかして其れに投じ二時間ほど煮て取り出し鑵に錐にて小穴を穿ち中の空氣を發散せしめて後、更に其穴をハンダにて塞ぎ冷室に置く時は數年間貯藏ふることを得べし。

日用食品の製造法

△味噌のつくり方

[illegible]噌の汁をつくり、又は肉菜を和へるに

◎漉し餡の製法

赤小豆を煮る法は潰し餡と同様にて幾度も水を取替へ、十分煠りし小豆を汁のまゝに入れて水氣を切り、擂鉢にて皮を擂りつぶし、桶の中へ擂り出し、それを今一度笊にあけてよく皮を除り去り、漉し出されしものは又二三回水を取りかへて十分にさらし、後布袋に入れて固くしぼり、水氣を去りて置き、これに砂糖を入れて煉るは前のつぶし餡の製法に同じ、砂糖の分量は五合の赤小豆ならば二百目位を適當とす。但し上等の餡を製らんとならば灰汁引砂糖を用ゐざるべからず、砂糖のあく引法は玉子一個の白身を鍋の中で十分泡立て其中に四百目の砂糖を入れ、清水五合ばかり入れてよくまぜて十分砂糖の溶けたるところにて火にかけて沸騰なり、斯くすれば泡が浮き上るものなり。其時少々の水を注せば泡が片方に集まる、これを金杓子にて掬ひ去り、二三度も同じ様に繰り返したる後、砂糖の汁を他の鍋（瀬戸引なべの方よろし）の中に袋にて漉し出し再び鍋底の半分を火にかけ置けば、其灰汁の泡が片方に集まるこれを金杓子にて掬ひ取りし残りが眞のあく引砂糖となるなり。此邊餘ほど手加減を要するなり。

◎水飴の製法

蒸したる糯米一升ともやし麥二三合とを桶に入れ微温湯三升ばかりを加へて、よくかきまぜ、これを清潔なる藁ごもにて掩ひ、六時間ほど其まゝに

用ふる味噌は專ら大豆を原料としこれに麹、鹽を加へて製するものなり、尤も土地の異なるに隨ひて其の製法にも種々あり且つ其名稱を異にす、即ち三州味噌、仙臺味噌、田舎味噌等のごとし、まづ仙臺味噌の製法を述べんに、

大豆一斗米麹三升五合、鹽四升の割合を以てまづ大豆を釜に入れ十時間程煮て火を去り、其まゝになし置き後釜より出し臼にて搗き砕きそれを圓塊となし日光に乾かし少しく固くなれば穴を穿ち繩にてつなぎ、屋内にかけて乾かす、かくして凡そ四十日を經て下し湯水を以て洗ひ臼にて搗き砕きそれに米麹、食鹽及び水とを混合して桶に入れ充分に蓋をなし冷所に置き二ケ月を經て出して再び臼にてつきまぜたる後他の桶に移し醗酵せしむ、成熟期までは一年乃至二年を要す。

△醤油の作り方

醤油も又大豆、麥、鹽の三原料にて製す、其法はまづ小麥を釜にて炒り、後石臼にて挽

なし置き、後ち桶の中に笊を入れて簀を立つれば其の簀の中に澄みたる粘液が出來るなりこれを他の器へ汲み取る、即ちこれが飴の原料となるものなり。猶桶の中に殘りしを充分に絞れば黄色を帶びたる粘液が取れるなりこれが下等の飴＊

＊となるものなり。右の液を各ゝ鍋に入れて煮ればどろ〳〵したる水飴となる、これを布袋に入れて漉せば純粹の品となるなり。

又堅飴を製せんとならば、右の水飴になる原料を猶一層煮つめて水分を少くして冷さしむればよし、更らにこれを手にて引伸し數十回も繰り返せば白飴となる。



◎翁飴の製法

きて碎き次に大豆を釜に入れてよく蒸し露色になるを度として取り出し冷して碎きたる小麥と混和しそれに麴を加へて寢かして仕込水と稱して食鹽を加へたる水を沸騰せしめたるものを桶に入れて攪拌し醱酵を起さしむるなり、成熟期は二年乃至數年を要す。

△酢の製法

酢の賞用するは主として其内に含める醋酸の酸味を有するにあるも尙エキス分及び芳香を含みよく人の嗜好に適する香味を備ふるが故なり。其主成分の醋酸は、サクサン菌と稱するバクテリヤの作用により酒精分の酸化せられて生成したるものなり。日本にては重に酒粕、又は腐敗酒を原料として製す。偖て酒粕より製するには酒粕を大桶に固く詰め、蓋をなし、目貼して六ヶ月乃至一ヶ年間放置し後これに水を加へて攪拌し袋に入れ汁液を搾り、これを釜に入れ暫時沸騰せしめたる後桶に入れ、種酢を入れ蓋をな

これは飴を原料にして製るものなり、原料は水飴二百五十目に寒天一本、ザラメ砂糖六十匁の割合にてまづ水一合に寒天を碎き入れて煮、砂糖を交せて水嚢にて漉し、後水飴を加へて再び煮つめ、膳のやうなものに流し込み、固るを待ちて程よく切り片栗粉を塗りて乾かし貯ふるなり。

◎煉羊羹の製法

まづ上等の寒天一本を數時間水に浸し置きよく水氣を絞り取りこまかにむしりて鍋に入れ、水一合五勺を加へあまりかき廻さぬ樣にして火にかけて解かし、これにザラメ糖百五十匁を入れて沸騰したる後、水嚢にて漉し、再び鍋に入れて煮つめ、其中に赤小豆の漉粉百匁ほどをまぜて焦つかぬやう、文火にてゆる〳〵と氣永く煉り、充分煮つまりたるところにて流し箱にうつし、半日位も冷し置けば自然に固まるなり。これを適宜に切り取るべし。

◎蒸羊羹の製法

これは初めにメリケン粉を餡の五分の一ほどゝ片栗の粉右の半分ほどを水嚢にかけて鉢の中に篩ひこみ、これに白砂糖三十匁ほどを溶きたる汁を加へてよく煉り合せ置き、次に赤小豆の漉餡百目と小匙一杯ほどの食鹽とを加へてすりませ再び白砂糖五十匁ほどの砂糖汁を入れてどろ〳〵となし蒸籠に枠を入れ濡布巾を敷きて其上に厚さ一寸位になるやう、右のどろ〳〵

じ薦を以て包み置く、斯くして二三十日を經れば汁液は醋酸菌の爲めに酒精分醱化されて酸味を生ずるに至る、これを數回漉して始めて清酢となるなり。

△枸櫞酸の製法

クエンサンは盛夏の飲料として砂糖水に混用せらるゝものにして其製法はイチゴ、又はダイダイ等の果實を潰し其汁液を絞りて桶に入れ醱酵せしめ、これを蒸餾し殘液に石灰を入れゝばエンサンカルシユーム沈澱す、それに硫酸を加ふれば硫酸カルシユーム沈澱してクエンサンは溶解す、此の濟液を骨炭にて漉し蒸餾して結晶せしむれば純粹のクエンサンを得るなり。

△玉露の製法

茶は日常飲用する嗜好品にして製法により種々の種類あれども、今最も有名なる玉露の製法を述べんに、年齡十年以上の茶樹の春新芽の一寸ばかりになりたる頃簾を

のものを盛り、其上に又濡布巾を掩ふて、一時間ほど蒸しの通るを見すまして卸し其まゝ風透しのよきところに置きて冷し固め布巾を剝ぎて好みの形に切る。

◎鶯餅の製法

まづ上等の白玉粉五十匁を鉢に入れ、水を加へて捏ね、濡布巾につゝみ、沸湯の中に入れて煮沸かし、其の包みの浮きあがるを度として引あげ、擂ばちの中に取りて凡そ廿匁ばかりの白砂糖を加へて適度の柔らかさになるまで摺り交せ、これを青黄粉の上に取りてよくまぶし適宜の大さにちぎり豫て作り置ける餡粉に包みこみて青黄粉をふつた板の上に並べ黄粉を塗すなり。

◎葛餅の製法

なるべく上等の葛粉を撰み、葛一杯に白砂糖一杯半水四杯の割に合せ篩にかけて塵を去り、火にかけて半ねりに煉り、適宜の大さに圓めかねて作り置ける餡をつゝみ、蒸籠にかけて蒸すなり。

◎磯松風の製法

まづメリケン粉二百目を水三合の割にて擂鉢に入れ、これに白砂糖百目、鹽二匁を加へよくこね廻しどろ／＼になりたる頃を見計らひ、パン種五匁をませて泡立つほどに解き蒸籠の中に折箱の底を拔きて角枠として入れ

以て日覆をなし、後茶芽の生長して園葉を開きたる時これを摘み取り、蒸籠に入れて蒸し蒸氣の上にあがるや直ちに蓋を開き箸を以て攪拌し再び五秒乃至十秒間蒸し後席上に移し直ちに團扇を以て煽ぎて冷却せしめ、次に室内に撒布し後焙爐にかけて乾燥して仕上ぐるにあり、此の焙ずる時は温度を六七十度にし、手にて絶えず揉み其の色青緑色となり捲れるに至ればこれを放冷し密閉して置くなり。

△澱粉の製法

原料は頗る多けれど其中主なるものは米、小麥、玉蜀黍、馬鈴薯、甘薯、蕨、葛、豌豆等なり。

馬鈴薯より澱粉を製するにはまづ塊莖を水と共に桶に入れ木板を以て攪拌してよく洗ひ、次に磨り碎き篩に入れて水を注ぎながら篩へば澱粉は水中に出で纖維等は篩中に殘る、而してこの水液を桶に暫時靜置し置けば水中の澱粉は水底に沈む故に其上水を去り、

れ布巾を敷いて右の品を流し込み、後布巾を覆ひよく蒸し上ぐるなり。

◎輕燒煎餅の製法

まづ糯米一升を糠のまゝ石臼にて粉になし、篩にかけて漉し水にて捏ね更にさら〳〵とする様にほどきて蒸し水を加へず、砂糖半斤をふりかけつゝよく搗きぬき鹽少々を加へ、なまこ形にとり薄く切り、一つづゝアンペラの上に並べ天日にて干し乾あがりたる時金網の上にて燒くなり。

◎赤繪煎餅の製法

まづ白砂糖五十匁を鉢の内に入れ、次に水盃にて二杯と水飴十匁を入れて溶き、これに重曹、小匙一杯とメリケン粉六十匁を篩にて漉し更にとろゝ昆布を加へて杓子にて煉りまぜ堅く捏ねて板の上に取りメリケン粉をふりかけて揉み、まるめ、麵棒にて厚身二分位に展べ幅五分、長さ二寸五分ほどづゝに押切り、胡麻油を引きたる鍋面にて燒くなり。

◎霙の製法

寒天一本を水に浸しよく水氣を去りて細かに切り鍋に入れ水一合を加へて煮とかし後ザラメ糖百五十匁を入れて再び煮沸し、火より下し水嚢にて漉し、もとの鍋にて再び煮つめ、其液を道明寺糒一合を水膨れにした中に入れ杓子にて潰し塊なきまでに混せ合せ又火にかけて煮つめ厚紙箱をつくりて流し込み冷し固めて紙をはがし庖丁をぬらして切取るなり。

再び清水を注ぎて攪拌し浮きたる雜物を除き數回かくの如くせば遂に純粹なる澱粉を得、これを日光にて乾かせば可なり。

△蒟蒻の製法

まづ蒟蒻玉根の外皮を除き碎きて水と共に煮、後臼に入れて搗き、糊樣となし、次に桶に移し、石灰を混じ又水を加へ桶の中に入れ足にてこれを蹂躙し其一樣に混合するに及び石灰水を以て煮て沸騰せしむれば始めて食用蒟蒻となるなり。

洋食に就ての作法

△食事

洋食饗應の時は主人側にては先づ食卓に白布を掛け、挿花、盛花等を適當に排列し、香料、パン、鹽、菓子、果實等を程よく配置し、準備已に整ひたる時は、主人主婦自ら控室に至り、客を案内して各々相當の席に着かしむべし。此時客は指定されたる

◎カステーラの製法

小き深鍋に白砂糖半斤、水飴十匁を入れ次に鷄卵三個を破つて入れ弱き火にかけて五六本の箸を以てこれをかき廻し、凡そ三十分間もつゞけて、泡の濃くなりし頃メリケン粉五十匁を篩にて漉し入れ、泡の消えぬうち手早くまぜ合せブリキの丸罐、又は鐵の角箱にてもよし、內側に胡麻の油を塗り底より廻りへ洋紙を敷き、右の材料を注ぎ入れ、テンピの弱火にて蒸し燒色の着きしを度として、藁しべにて突き刺し試み、しべに液のつかぬやうになりたらばテンピより出し冷して後庖丁にて適宜に切るなり。

◎カスタードの製法

材料は牛乳四合、卵五つ、砂糖大匙四五杯レモン小匙に一杯の割合を以てし、まづ砂糖、卵の黃身、牛乳といふ順序にて鍋にて煉り合せ、火にかけつゝ鍋の底を杓子にてかきまぜながら、糊のやうにねり返し、火より取り鍋の裏を冷水に冷し、かきまぜつゝ熱氣を拔いて後香料數滴を垂らし混ぜて器にあげ用ふるなり。

◎落雁の製法

糯米を蒸して太陽に乾かし挽きて篩にかけ炒りて膨らみたるを落雁種といふ、是に砂糖を加へ又鹽を入れ模型に入れて打拔き焙爐にかけて乾かすなり。但し落雁種一升に砂糖三百目ほどなるべし。

椅子の後ろに立ち、他の客と同時に腰をかくべく、此處彼處と辭退するは却て無禮なりと心得ふべし。着席するには胸と食卓との間に僅かに餘地ある位をよしとす。やがて給仕の者出で、上座の客より順次に食品を進む。客はよき程を見計らひて食事を始むべし。食事の間に若し主客の挨拶あらば、他の者は手を止めて靜かに之を聞くべし。食事の時遠慮に過ぎてナイフ、フオーク等を取らざる時は、空しく食品を納めしむる事あり。故に隣席の樣子を見計らひて速かに食するが却つて法に適へるなり。今左に食事中の心得を掲げて参考に供すべし。

一、食卓に向ひたる時は先づ靜かにナプキンを取りて落ちぬ樣に帶に挾むべし。胸より掛くるは宜しからず、目に立たぬ樣低く膝に掛くべし。

一、スープの出でたる時は左手にて皿を押へ右手にて匙を持ち、音を立てざる樣注意して吸ふべし。之を吸ふには匙の横よりし、匙を餘り深く口に入れぬ樣にすべし。

◎柚餅子の製法

柚子十個に砂糖五百目糯米一合、葛粉一合の割合を以てまづ柚子の熟したる皮を薄く剝ぎ酢味を絞り肉は細かに刻み煠で、幾回も水を注し、また翻しよく煮解かして篩にて漉し火にかけて焦つかぬ樣に煉りて水分の去りし時砂糖と米粉を加へ並に煉り交ぜ鍋を卸して葛粉を入れ蒸籠にかけ十分間ほど蒸すなり。

◎金玉糖の製法

砂糖五百目、寒天二本を以て鍋に水七合ほど入れ寒天を煮崩し、砂糖を灰拔にして加へ文火にて徐々に煮つめ水嚢にかけて箱に流し込むなり。

◎葛饅頭の製法

上葛粉一合に水三合五勺の割合にて火にかけ、かき廻しながらよく煉りあげ、餡を圓めて杓子にて葛を濡手に取り包みて布巾の上に取るなり。葛の熱きを取扱ふゆゑ、甚だ手際ものなり。又煉りたる葛粉に、水にて溶かしたる葛粉を交ぜ合せ、餡を包み蒸籠にかけてさつと蒸したるもよし。

◎懐中汁粉の製法

赤小豆五合の漉粉へ砂糖百目を加へ牛皮糖を細かに切りたるを一二斤づゝ包み、模型に入れて柔らかに打拔て乾かすなり。又餅を燒模型に入れて燒きたる外皮に餡を包みたるものあり。

一、パンは手にて割きて食ふべし。ナイフにて切るは宜しからず。即ち割きたるパンを皿の上に置き、ナイフにてバタをぬりつけて食するなり。尤もパンを大切のまゝ皿の上に置きてバタをぬりたる時はナイフにて切り指先にて持ちて食ふべし。

一、肉など食する時は右手にナイフを持ち、左手にフォークを持ちフォークにて押へ居り、ナイフにてよき程に切り、フォークに刺して食ふべし。ナイフにて食する様の事あるべからず。而して食する毎に切るべし。切りため置くは宜しからず。食する時は普通左の手を用ゆれ共、若し右の手を用ひる時はナイフを皿の右縁へ載せて置く。

一、ナイフ、フォークは食品を代ふる毎に取り換ふるを常とす。故に食し了りたる時は之を皿の上に置くべし。此時柄を右にして皿の中に斜に並べ置くなり。若し略して之を取り換へざる時はパンを載せたる皿等の上にのせ置くを可とす。

一、バタ、匙等は始めに皿の縁に取り置くべ

くべし。

◎あま納豆の製法　小角豆一升を洗ひ、水一升五合を入れ壊れぬやうに煮て笊に移し水を掛け冷まして、さて砂糖七百目を水一升に加へて解き煮て鶏卵の蛋白を加へ灰汁を引き鍋を卸し冷めて後小角豆を入れ、再び火にかけ杓子にて掻き廻しながら煮るなり、煮汁全く盡くるを待ち、揚げて砂糖百五十匁ほど振りか

庖厨心得艸

◎蓮根を白くゆでる法　蓮根を白くゆでるには一番の白水を取り其れにてゆでるべし。但し蓮根の水より上に出でたる所ろは黒くなるものなれば上層には張木（横に木を渡すこと）とし蓮根の浮かぬ様にすべし。

◎蠶豆の皮を剝ぐ法　これは蕎麥の煮汁にて蠶豆を煮、いまだよく煮えざる前に底の深き桶の中へ豆を入れ棒二本を揃へ中程を紐にてゆるく括り、左右へ押ひらかせて棒の端を握り、芋を洗ふやうにして揉み洗ふべし、何斗にても見る間に皮を剝ぎ去ることを得べし。

◎梅干の纖打法　梅ぼしを纖にうつにはまづ梅肉を取り擂鉢にてよくすり裏漉にてこし、これを板につけてのばし、助炭に入れて乾かし、纖に打ち

し。度々取るは宜しからず。又パンの端にはパンのナイフを添へある筈なれど、若し之れ無くして　自分のものを使ふ場合にはパンにて拭ふて後取るべし。

一、柔らかなる食品はナイフを用ゐず、フォークにて崩して食ふを常とす。從つて此場合には右の手にて食するなり。

一、食事中にハンケチ又は紙にて手、口、唇等を拭ふは甚だ無作法なれば　總てナフキンを用ふべし。若し　顏に汗が出づる等止むを得ざる場合には　人目に立たぬ樣ハンケチにて拭ふもよろしけれど、成るべく靜かに立居して汗の出ぬ樣　心掛くべし。

一、給仕の食品を進撤するは客の左よりし、酒は右より注ぐが故に、其の心して之を受くべし。給仕人が大皿を持ちて廻り來る時は、己が食し得る分量を見計ひて皿に取るべし。此際汁などをテーブル掛にたらさぬ樣注意すべし。若し取方の分らぬ時は給仕人に尋ぬるも差支無し。

一、食卓上にあるパン其他のものを取り

て板より取り放つ時は酢にてしめし取るべし。

◎黒胡麻の皮剝ぎ法　黒胡麻の皮を剝ぎて使へば白胡麻よりも一層味はひよきものなり。これを剝くにはまづ胡麻を炒りて沸えたゝせたる茶の中へ投ずべし、さすれば胡麻は忽ちはせて甘皮は上層へ浮くべし。

◎蜜柑の筋取り法　まづ皮を剝ぎて暫く熱湯の中へ浸け、置き取り出して濕りたる布巾にて拭へば筋は能く取るゝものなり。

◎長芋をせんにうつ法　長芋は甚だ折れ易きものなればまづこれに鹽を塗りつけて打つべし、またこれを結ぶには鹽水に浸け置くをよしとす。さすれば如何樣にも意のまゝに結ばるゝものなり。

◎豆腐の結び樣　豆腐を細くうちて結ばんとするには打ちたる豆腐を熱湯の中へ入れ其湯の手のつけらるゝほど冷めたる時湯の中にて結ぶべし。

◎初茸の砂取り法　初茸の莖の中に入りたる砂を採るには莖の所を箸にて挾みまた別の箸にて莖の上をたゝけば砂よく落るなり

◎鹽松茸鹽のぬき樣　生の大根を小口より切りて水につけ其水に入るれば鹽ぬくるものなり鹽筍の鹽を去るも同樣なり。

◎里芋のゑがらきを去る法　これは鍋の中へ山椒の實二三十粒を入れてゆでるべし、又芋の莖をゆでるにも同じ仕方にてよし。

◎蕨のあくをぬく法　蕨の根本を切り桶に入れ灰をかけ熱湯を注ぎしばら

たき時は、たとひ手の届く處にあるも、己が直ぐ前にあらざる限りは、其皿の近くにある人に乞ふて送らしむるか、或は給仕人に取らしむべし。又人に皿を送るに食卓を横ぎらしむるは無作法なれば、必ず隣席の人より順々に廻はすべし。

一、食後の菓子、果實等を餘り多く取るは見苦しきものなり、一つ二つ位をよしとす。

一、水を出されたる時は靜かに指先を漱ぎ、ナフキンにて拭ふべし。其の擧作總て目に立たざる樣にすべし。

一、珈琲、茶等の熱き飲物を出だされたる時は、匙にて靜かにかき廻はし、後ち茶碗を取りて音立てぬ樣に飲むべし。

一、食事終りてナフキンを外づしたる時は、其のまゝ食卓の上に置くべし。之を疊む等の事はせざるが宜し。

一、食事中椅子にもたれ掛り、又は肘をテーブルの上に置く等の事は爲すべからず。又食事中は止むを得ざる時の外は決して其席を離るべからず。

くして引あげ水にて晒すべし。

◎荒布を和かく煮る法　まづそのゆでんと欲する時酢を少しさしてゆでるべし。

◎砂糖のあく引法　砂糖をよく水にて煮かへし其中へ鷄卵を打わりて入るべし鷄卵の浮きあがるとゝもにあくの上層に浮くをすくひ取るべし。又精進の時は卵の代りに山の芋を卸して入るべし。

◎小鮒の鱗を取る法　小鮒の鱗を去るには擂鉢の中へ笹の葉を入れ魚とゝもに掻きまはせば鱗はよく取るゝなり。

◎魚鳥の鹽ぬき法　魚鳥などの鹽漬にしたる其鹽を拔くには藁一摑みを一束に切りよくもみて水の中へ入れ置くべし。

◎鯡の澁味を去る法　其ゆでるとき鐵の火箸を五六本燒き入るべし。又炭酸曹達を入るゝも可なり。

◎鳥の脂肪取る法　まづ鳥のあぶら肉を鍋に入れ水をさし其熔けたる所に唐茄子の切れを肉方を鍋につくるやうにして置くべし斯くすれば其浮きあがりたる脂は皆唐茄子の中に入るを取り出して置けばよく固まる物なり。

◎鳥の骨の敲き樣　鳥の骨を俎の上にのせて敲く時骨飛び散りて困るものなり、もしこれに葛少しを加へて敲けば散ることなし。

一、食事中は隣席の人又は向ひ席の人とよき程に談話すべし。無言なるは興を殺ぐ恐れあり。但し離れたる席の人と聲高に語るは宜しからず。

一、食事の時は婦人は手袋を脱すべし。こはナイフ、フオーク等を使用するに不便なるが爲め、且つ之を汚損する恐れあるによるものにして、殆んど昔よりの定めとなり居れり。最も立食等簡單なる食事の時は此の限りにあらずと知るべし。

△宴　會

以上食事に就ての大體の心得を述べたれば、以下更に宴會に臨める時の心得を述ぶべし。

晩餐の招待を受けたる者は當日に至り刻限より十分乃至十五分時前に必ず參會すべし。晩餐をして十分時延引せしむるは主人及び相客に對して大なる失禮なり。主人夫妻及び家族の者は、必ず刻限に先きだちて接待室に待受け、來客の見ゆる度に慇懃に挨

人體に要する營養分の解説

人體の營養分とは如何なるものであるか、又其の分量は何程を要するか或は如何なる食物に其等のものを含んでゐるか、と云ふ事を茲に少しく研究して見ようと思ひます。

△水

營養分として先づ第一に擧ぐべきは水である。之れは何人も知れる如く水素と酸素とより成り、人體の最も主なる成分で、體重の七八割餘を占めて居る、其の主なる作用は他の食物から滋養分を取る事。又化學的變化の爲に生せし無用のものを體外へ排泄する事などである。之れは野菜、果物、鳥、獸、魚肉などに最も多量に含むが其他普通の食品にして殆んど之を含まぬものは無い、米或はパンの如き一見含有せぬかと思はるゝものも、亦多少は含んでゐる。特に調理した食物又は飲料中には更に多量に含むから水の供給と云ふ事に就ては、格別注意するには及ばない。

△蛋　白　質

之れは水素、酸素、炭素、窒素、及び硫黄より成り、人體には水程に多

挿して之を迎へ其の入來を悦ぶべし。

主婦は賓客の揃ひたる時食席に着くに、誰は何某を伴ひ、某は彼を誘ふべしなど豫め定め置き、而して賓客の男子に向ひ其の婦人を扶掖して席に誘ふべきを各自に告げ知らしめ、時刻至れる時主人は賓客中最も尊敬すべき婦人或は年長の婦人をして己れの右腕に凭らしむべし。又主婦は來客中貴なる人之を扶掖するものとす。

晩餐の用意全く整ひたる時食堂に入るに當り主人は先づ食案の下座に席を設け、主婦は上座に席を占む。又主人の扶掖したる客婦は其の右手の方に、主婦を扶掖したる客も亦主婦の右手の方に座を占むべし。斯く主人夫妻の席及び兩人の誘ひ誘はれたる賓客の座定まりて後は主人の左手の席を最も貴き上座とするなり。

晩餐會にて招待の人々席に就く時混雜なからしめむ爲め時として絹地へ姓名を認め、各自席を占むべき場所に配布する事大に行はる。此は至極便利の方法なり。又婦

量に含まぬけれ共、而かも人體組織の本質とも言ふべき貴重な成分である。其の主なる作用は各部の肉組織の機關を構成し、其の生活機能を營み、又體内で酸化する時に體力と體温を生ずるものである。故に普通何人にも必要なれど、人の生長期とか、病氣の快復期とか、或は姙娠中などには殊に之を取る必要がある。此れは大抵の食品中に含んでゐるが、就中多いものは動物性の食品では、鳥、獸、魚、介類、鳥の卵、乳汁等、植物性の食品では、豆類及び幼芽、嫩葉の野菜類等である。序に言ふが、動物性の蛋白質は植物性の蛋白質よりも營養分は遙に多いものである。

△脂　肪

之れは水素、酸素、炭素に依つて成るものである。體中に存在する量は人毎に異り、肥えた人は多く、痩せた人は少く、女子には多くて、男子には少い、其の多きものは體量の二割以上に達し、少なきものは一割位である。脂肪の主なる作用は、體内で酸化して體温を保つ事と、今一つは活動の源たる體力を生ずる事である、之れも多くの食品中に含んでゐるが、最も多量のものは、鳥獸魚肉、乳汁、鳥の卵、米、大豆などである。

△含水炭素

人が席を占むるを見て後ち男子は席に就き、來客の内儔侶或は主人が祝辭を述ぶ等の事無き限りは諸事整頓次第晩餐を供するものとす。

食物出でたる時男子は先づ己れの扶掖したる婦人に食物を供せられたるや否やを見て後ち食に就くべし。近傍の席に他の婦人あるも之に介意せず己れの扶掖したる婦人に始終氣を付け、其の欲する所の物を足らしめ、又給仕に其の言語を傳達する樣心を用ふべし。

行儀正しき人は各種の食物を味はふ前に格別に之を嗅ぎ或は注視する等の事は決して之を爲さず。すべて斯る行状は招待したる主人夫妻を侮辱するに當る故能く〱愼むべし。又主人夫妻は料理向に付て賓客に不鹽梅を謝し、又は料理人或は給仕の不行屆を謝るなどの事あるべからず。そは賓客を招待するには諸事意を盡して調理し不完全なき樣に饗應すべき筈なればなり。

主人夫妻は勿論來客も皆食事時間中は會

之れは水素、酸素、炭素の化合物で、其の種類が澤山にある。葡萄糖、果糖、蔗糖、乳糖、デキストリン、澱粉、グリコゲン纎維素などが皆な夫れである、此の營養分の體内に有る量は前に述べた諸營養分に比すれば遙かに少い。それは一部分は體内に於て絶えず化學的變化を受けて脂肪と變じ、又一部分は直ちに酸化して體温及び體力に化し、含水炭素其儘にて蓄積せらるゝ事は殆んど無いからである。之れも亦種々の食品中に含んでゐるが主として之を供給するものは澱粉である。澱粉の主なるものは葛、穀類及び根菜類即ち甘藷、馬鈴薯等の植物性の食品である。併し同じく含水炭素であるが野菜類に含む纎維素は、兎角消化を害するものなれば、其のこわきものは餘り多量に食してはならぬ。

△礦物質

礦物質は人體を燒いた時に後に遺る灰の成分となるものなれば或は之を灰分とも言ふ。其の量は僅か全體量の五分の一に過ぎぬが、其の二割二分は骨の中に含んでゐる。其の成分はカルシューム、マグネシューム、カリユーム、ナトリユーム、鐵、燐酸、鹽素などが主なるもので、諸機關の構成及び活動に缺くべからざるものである。之れは植物性の食品特に野菜類に多く含むが、其他大抵の食品中に含むから、丁度水と同樣に他の成分そ

話の趣向面白く興ある事を語ひ、相互に愉快を覺ゆる樣心懸くる事最も肝要なり。食事全く終れば主婦は賓客中重なる人々に向ひ一寸と辭儀をなし乍ら立つ。此時衆客も一同に立ち、主婦先づ之を接待室に導き、食後の二三時間此所にて交友社中の談話をなすべし。又客たる者は晩餐の饗應終りて後少くも一時間は留まるものとす。食事終り食案を離れ直ちに急ぎて立ち去るは禮を缺く故若し止むを得ざる時は謝辭して退くべし。

應急手當法

負傷、急病、其他の爲に速に醫師を要する事あり。而かも醫師の來るを待つ時は、事手遲れとなりて、身命の大事に關する事も往々あれば、平素より之に處する方法を心得置かざるべからず。

△負傷して出血する時

其傷小なる時は、冷水にて洗ひ、出血の止

十分供給すれど隨て其需用を滿す事を得て、特別に注意する必要が無い。たゞし人體の成長期に於ては普通よりも其の需用が多いから、成る丈け之に富める食物を撰んで用ゐなければならぬ。

△營養分の標準

以上の五成分は孰れも人體の構成に必要で、各特別の作用があるから、其の一を缺くか或は不足する時は、人體の機關は決して十分の機能を營む事が能きぬ。併し前にも述べし如く、水と礦物質とは自然的に需用を充す事ができるから、其の中供給に就て特に注意を要するものは蛋白質、脂肪、含水炭素の三である。今本邦人が通常食用すべき三成分の量を調べて見るに、大凡左の如き平均數を示してゐる。

		蛋白質	脂肪	含水炭素
激しき勞働者	男	三十三匁	八匁	百三十三匁強
普通の勞働者	男	二十七匁弱	五匁強	百二十八匁
	女	二十匁強	四匁強	百二匁
坐食する者	男	二十三匁強	五匁強	百三匁強

尤も右表中の脂肪の量は氣候の寒暖に因て多少の増減がある。即ち寒地の人は常に脂肪多き物を食し、暖地の人は其の少なき物を好み。又冬季は人々脂肪多きものを嗜み夏季は之に反對である。そして脂肪一を減ずる毎

むを得て、絆創膏を貼れば可なれ共、其傷稍々大なる時は、五十倍の石炭酸水にて能く洗ひ清め、脱脂綿又はガーゼにて厚く被ひ嚴重に繃帯すべし。若し傷餘程大にして動脈又は靜脈より出血する時は、直ちに清潔なる布片を當て、力を入れて壓迫し、確く繃帯し、身體を安靜にして醫師の來るを待つべし。此際出血を其儘に爲し置くか、又は狼狽して十分なる止血法をなさゞる時は、遂に腦貧血を來して斃るゝに至る。注意すべし。

△毒蟲に螫されし時

蜂其他いろ／＼の昆蟲に螫されて、其部分が赤くなりて腫れ上り、痒くなり、且つ痛みが起る事あり。斯る場合には其の部分に「アンモニア」か「アルコール」をつけ置くべし。或は鹽をつけるか冷罨法を施すなども宜し。

△火傷したる時

に反對に含水炭素二、四四を増し、又脂肪一を増す毎に反對に含水炭素二、四四を減ずる割合になつてゐる。

△食品の配合

右の標準營養分を得るには、如何なる食品に如何なる營養分を含むかと云ふ事を研究して、一定量の營養分に達する迄其の食品を種々に配合する事に力めなければならぬが、今右の營養分を得るに相當する日本風の献立をするとすれば、大體左の如きもので宜しい。固より各人の體格、職業、貧富、強弱等により必ずしも一概には言へぬ。のみならず、之れはほんの一例を示すのみであるから、諸君は諸種の食物に就て營養分含有の分量を研究せられ、自ら工夫されん事を望む。

（一）牛肉を加へたるもの

朝食――米飯一合、菜の味噌汁一椀、黒煮豆小皿一杯、香物二切、

晝食――米飯一合半、やつがしら小一、蓮根長三寸、くわゐ中六の甘煮、香物二切、

夕食――米飯一合半、牛肉六十匁とねぎ白莖二本のすき燒、香物三切、

（二）魚肉を加へたるもの

朝食――米飯一合、豆腐の味噌汁一椀、馬鈴薯蒸中小三、香物二切、

晝食――米飯一合半、やつがしら小一、大根長一寸、にんじん長一寸、油揚中枚の けんちん汁、香物二切、

普通火傷したる時は、其部へ「リスリン」を塗り、上を輕く脫脂綿にて被ひ、あまりいぢらぬ樣にして醫師の許へ行くべし、彼の飯粒、鍋炭、味噌などを塗りつける事は、徒らに其處を不潔ならしめて、治療を困難ならしむるのみなれば、斷じて之を避けざるべからず。

突然ランプが頭上に落ちて火が一面に衣服に移るは往々ある事なり、此の際まごまごして時を移せば、火勢は益々盛になり、遂に全身火傷となりて、生き乍ら火葬の悲慘を見る。故に衣服に火がつきたる時は、直ちに其人を床上に倒し、速かに布團、蓆、毛布等有合ひの物にて之を被ふべし。火は必ず消ゆ、火が消えたる時は、多量の水を注いで寒ければ其の人を溫室に移し、鋭刀或は鋏刀にて衣服を切り取り、其火傷部には冷罨法を施して醫師の來るを待つべし。

△食物が咽頭にかゝりし時

餅其他の食物を一時に多く嚥まんとして、

夕食——米飯一合半、鱠さしみ四十匁、ほうれん草浸中六株、香物三切、

(三)魚類を加へざるもの

朝食——米飯一合、甘藷の味噌汁一椀、黒煮豆小皿一杯、菜漬二莖、香物四切、

晝食——米飯一合半、生麩(ちくわ麩)半本、蓮根長二寸、青芋中五の甘煮、香物五切、

夕食——米飯一合半、大根輪切五切、油揚一枚の煮つけ、清汁豆腐一挺の三分の一、香物五切、

四季の衛生

冬より春へかけての病氣は感冒、百日咳。咽喉カタル、鼻カタルなど專ら呼吸器に關係したもの、夏の初めから秋へかけての病氣は專ら消化器に關係したもので下痢、胃腸のカタル、それから腦病、脚氣、日射病などいろいろあるが、是等は平素健康な者にも罹り易いところから、何人も要慎するところである、のみならず、病氣の徴候や手當法なども不斷衛生思想のある向では大概心得のあることゝ思ふ。今更管々しく申述べる必要もなからうからこゝには、季節に關係ある流行病、即ち傳染病の重なるものを二三種說明しき置きます。

◎春季に多き小兒病(ヂフテリヤ)

△病氣の原因——ヂフテリヤは多く子供の罹される病氣であるが其の原因

咽頭に引かゝり、眼を白黒にして苦しむ事あり。斯かる際には其人の肩胛骨の間を提拳にてとん〳〵と打つべし。其響きにて食物は食道を下るものなり。若し口を開きて咽頭に食物が見ゆる時は、匙か箸にて舌を押へ、ピンセットを以て摘み出すべし。或は又扇子を引き裂き、其親骨に紙を卷き、夫れにて食物を食道へ突き下すも可なり。又酢或は大根おろし或は芥子湯などを飲ましむれば容易に咽頭を下るべし。

△菌の中毒

菌の中毒は、其の菌に毒があるか、或は毒がある菌でなくとも、腐敗して居りし爲めかの二つの場合に起る。而して毒菌を食したる時は急性の胃腸症を發して非常に劇しき吐瀉を來すが、腐敗したる菌の中毒は左程劇しくはあらず。孰れにしても左る徴候ある時は直ちに之を吐き出さしめ、其の吐瀉物は打棄てずして醫師に見せて、後の手當の參考に供すべし。

は何かといふに其のバチルスが患者の咽頭の膜の中に入つて繁殖するのであるそしてこのヂフテリヤの爲めに犯されるのは唯咽頭だけであるが、全身に重い病狀が起るのはヂフテリヤ菌から出來た毒物が血中に吸收されて全身に循つて中毒を起すからである。そしてこの病毒の傳染は患者に接觸するからである、即ち患者の咳嗽、衣服、玩具などからも傳染し、又患者に近くと空氣からも傳染する、傳染の場所は多く學校及び遊戲場などである。

△病氣と年齡——この病氣は二歳から五歳位の子供に多くそれから段々年齡の長ずるに隨つて少くなり大人には甚だ稀である、そしてこの病に罹り易いのは咽喉に炎症のある者、殊に咽喉の腫れてゐるものは最も罹り易いのである。

△潜伏期——は二日乃至七日位で初めに發熱し、倦怠食慾不進、嚥下困難が起る、故に少しでもヂフテリヤの疑ひがあつたら注意して其の咽頭を見なければならぬ。

咽頭を檢べると扁桃腺が赤く腫れ、白い斑點又は膜がある、後には灰白色の膜が出來てゐて、これを剝がさうとしても容易に剝がれないそして咽頭に痛みがあつて物を嚥みこんだり頭を動かしたりすると痛が増して來る。

ヂフテリヤの初期の熱は三十八度から四十度であつて一二日の後多少下

△鼻血の出る時

鼻血は左程怖きものではなけれども、其の出血が止まざる時は意外な大病を引起すものなれば、成るべく速に止血法を行ふべし。其の簡單なる方法は、明礬水を綿に浸して鼻孔に挿し入れ、靜かに仰向に寢て居るか又は氷或は冷水に浸したる布片を頸部に置きて十分に冷すか、或は鼻を冷すかするにあり。

△吐血及び咯血

吐血は胃より血を吐く事、咯血は肺より血を咯く事なり。何れにしても此出血は大に注意を要し、醫師に就て十分治療を受くべき者なるが、差當りの手當としては、先身體を安靜にして言語を禁じ、咯血なれば肺部に氷嚢を置き、且一椀の冷水中に食鹽二匁を入れしものを四五回に飲むべく、吐血なれば胃部に氷嚢を置き、唯氷片又は冷水を少しづゝ飲むべし。吐血の際に食鹽を用ふれば、

つて又上つて來る、輕い症は熱が段々に下るが重い症は死ぬる前に四十一度に昇ることがある、或は死前になつて急に下る、中には惡性のヂフテリヤで殆んど熱のないこともある。

△病症――ヂフテリヤが喉頭に蔓延すると喉が狹くなつて犬の吠えるやうな咳嗽をなし吸氣が長くなつて一種の音を帶び、呼吸困難を起し皮膚が靑色になり容貌が不穩になり遂に昏睡する、若し喉頭が閉塞して呼吸が困難になつたら氣管切開術を施さねばならぬ。

△神効ある療法――今日では血清療法が出來て病症の初期にこの手當をすれば危險に陷る事なくして回復する樣になつた、尤も流行時によつて病氣に輕重があつて、廣く蔓延するものや甚だしく咽頭を侵すものは危險である、殊に年齡の少いものほど危險で、虛弱なものは助からぬものである。

△豫防法――は患者を隔離し、患者が癒つても尚久しい間口内に毒があるから注意しなくてはならぬ、室内、並に患者の用ゐた物品も「フォルマリン」燈で消毒しなければならぬ。

◎夏季に多き熱病（腸チフス）

△病氣の原因――腸チフスは、チフス菌が口から這入つて胃を通過し、小腸に往つて、そこで繁殖するものである、それは重にチフス菌を含んで居る飲用水、或は不良の水を飲み食ひした場合に感染するは勿論、患者の衣

其の刺戟の爲に却つて出血を增す恐れあり。

△癲癇を起したる時

癲癇は初め下方より上方に微風が昇る樣なる感覺を發し、次で眩暈を起して卒倒し、人事不省に陷り、後には顏色蒼白となり、眼球をまはし、口を緊く閉ぢ、泡を噴き出し、拳を握り、不知不識大小便を漏すに至る。此の病の當に起らんとする時に、多量の食鹽水を飲ましむれば、幾分か病狀を輕くすべし。而して發病中は口に布片などを含ませて自ら舌を咬ましめぬ樣に取計らふべし。

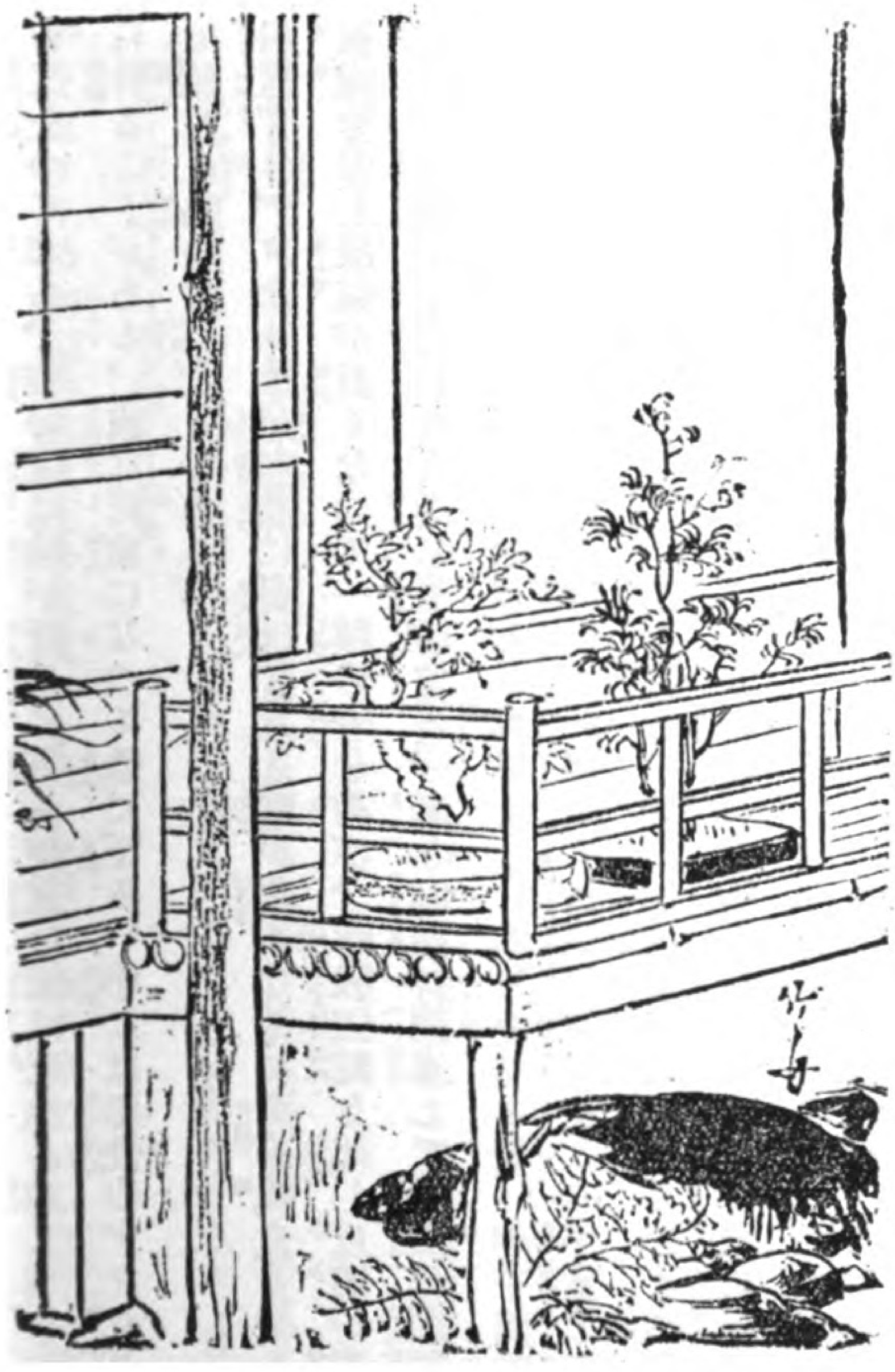
△癪を起したる時

胃痛或は癪といひ、胃部に甚だしき痛み起り、切ろが如く、灼くが如く、刺すが如く、甚だ苦しむ事あり。之れを其儘にして置く時は、痛みなりにて命を失ふ事あれば、速かに胃部に芥子泥を塗り、或は蒟蒻を煮立て其溫かきを布片に包みて當つべし。其部分が火傷の如く紅くなれば痛みは止まるもの

服などに觸つた手が知らず／＼口に這入つて傳染する場合が多い。

△流行の季節と場所――そして流行の季節は夏の末から秋に最も多く、夏季に暑さが強かつた時には秋になつて澤山出來る、且つ多くは水道下水の設備のない、汚物の溜まるやうな不衞生の土地に流行する。

△潜伏期――病毒が侵入してから病氣の症候の始まるまで潜伏期が凡そ二週間ある、そして最初は全身倦怠、食慾不進、頭惱などがあつて次で寒け



なり。

△氣絶したる時

氣絶者に對する手當に種々あり。第一は葱の根を切りて其切緒を鼻孔に入るゝか、又は羽毛或は藁等にて鼻孔を刺戟するか、或は炭火に醋をたらして其の瓦斯を嗅がしめ、且つ顔と胸とを冷水に浸したる手拭にて輕く打ち、尙ほ皮膚には芥子泥一合を湯にとかして塗るべし。

第二は氣絶者の鼻孔を閉ぢ、術者の口を氣絶者の口に當て力を入れて、空氣を吹き入るべし。之が爲に肺が膨脹して、遂に呼吸するに至る。

第三は氣絶者の着物を脫ぎて赤裸になし、其の體を伏向に臥さしめ、脫ぎたる着物を卷きて胸と地との間に置き、術者は手掌を開きて氣絶者の左右肩胛骨の間にあて、平等に壓迫し、直ぐに又橫に臥さしめ、又直ぐに伏向にし、斯くして右橫、伏向、左橫と交る交るに轉がす事一分間に十五六同も行へ



がして熱が出る。

△初期の徴候——即ち發病後の一週間は體温が朝は少しばかり下り、夕方には前日の夕方よりも高くなり一日毎に階段のやうに昇る、いつも頭痛がして食慾が無くなり、渇がつよく、舌に苔が出來、大便は秘結する。

△第二期——第二週、即ち極期には熱が高くなつたまゝで下らず、胸腹部に疹が出來る、患者は無慾様の狀態で嗜眠に陥り精神朦朧となり時に譫語

ば、氣絶者は遂に呼吸を始むべし。

第四は氣絶者を仰向に臥さしめ、枕を高くし、背の下には脱ぎたる着物を入れて胸を高くし、術者は氣絶者の頭邊に位置を占め、氣絶者の兩手の肘關接部を取り、兩手を強く舉げて頭上に伸し、直ぐに下げて胴の側を打たしむ。斯くの如く上下する事一分間に十五六回なれば、肺臓を刺戟して呼吸を始む。

△溺死したる時

溺死者に於ては、先づ其者を赤裸にして俯向に臥さしめ、其着物を卷いて胃部と地上との間に入れて口を低くし、助手をして額を少し持上げて地につかぬ樣になさしめ、術者が兩手を以て溺死者の胸を壓する事四五回繰り返せば、飲みたる水は口や鼻より流れ出づ。水が出でたる時は其れを仰向になし、枕を背の下に入れ、兩手を頭上に交叉せしめ、術者は溺死者に跨り、其の腰部を己れの股間に挾み、膝立して兩手を溺死者の肋骨に當て、其

を發する。

△第三期――第三週になると熱の昇降が甚だしく、心臓の力が衰へる此期には種々の合併症を起すことがあつて殊に最も危險なのは腸出血と腸に孔が穿いて腹膜炎を起すことである、輕いチフスは此の時期から熱が段々下つて凡ての症狀が消えて往き患者は徐々に恢復期に移るものである。

本病の種々の症候の中で最も必要なのは體温である醫師はその温度表を見ただけで腸チフスの診斷を下すことが出來る、第一週の體温の上り方は毎晩平均前晩よりも一度以上高くなり朝は五分位低く四日乃至七日で高い極度に達し第二週間はその極度のまゝで下らす、第三週には熱度の昇降が甚だしく第四週には熱が段々に解散する最も重症になると第三週も第二週と同じ温度のことがある。

チフスの恢復期には患者が甚だしく衰弱して居て貧血、羸痩し、體温が容易に登り、脉數も多くなり、食慾も非常に進むものである。

△豫防法――チフスの豫防法としては上水及び下水を完全にし、土地の衛生をよくしなければならぬ、患者の尿と糞とは病毒を含んでゐるから、石灰乳で消毒するがよい、患者の身體を清潔にし、患者の用ゐた便器、臥具、襯衣、布片なども消毒の必要がある、水道又は井戸に病毒の疑があつたならば全く其飲用及び使用を禁じなければならぬ。

△養生法――熱のある間は患者を床に就かせて身體及び精神を安靜にし病室は廣くて靜かなのを撰び、強い光線を避け空氣の流通をよくし、室の温

拇指を劍尖部に、其四指を肋の間に當て、一分間に七八回位押したり緩めたり交代になせば、遂に呼吸を始むるものなり。

以上氣絶者或は溺死者に對する手當を行ふ中は、助手をして布片を舌に巻かせ、其の退き縮まらぬ樣に能く持たせ置くべし。

△日射病にて倒れし時

日光或は暖爐の劇しき熱に逢ふ時は、始めはたら〳〵汗を流し居るも、後には眩暈を發し、卒倒して人事不省に至る。此病にて倒れし者は、胸に手を當てゝ見れば、熱くして皮膚は乾き居るなり。之れは直ちに冷水を頭部或は胸部に濺ぎ、前に述べたる人工呼吸法を行へば蘇生すべし。炎暑灼くが如き盛夏に旅行するには氣孔の多き帽子を被りて其上に濡れたる布片を載せて歩き、其の乾きたる時は又水に浸して載するなどは、此の病の豫防法の一なり。或は時々水を飲みて汗を出すも可なり。

△點火瓦斯の中毒

度は攝氏十二度乃至十四度位にするがよい、看護は家族がするよりも熟練な看護婦に任すがよし。

△手當＝熱のある間は全く肉形の食物を廢し、消化し易い流動物を少しづゝ幾回にも分けて與へなければならぬ、牛乳、スープ、鷄卵、肉汁、葛湯、粥汁水飴などがよし。

飲料には冷水を用ひ、精神の使されて居るものにはたとへ患者の需めなくとも時々與へるがよい、炭酸を含んで居る飲料はよろしくない、レモナーデ、果實汁などはよし。チフス患者に酒類は甚だ必要であつて、大いに患者の治癒を助けて、葡萄酒、日本酒などの良品を撰び、少量から用ゐ始めて段々と量を殖すのである。

下熱後五日間は熱のあるときと同じ食物を與へ、七日頃から追々固形の食物を用ふる即ち粥汁の中へ漸次に飯粒を交せ、二週三週の後になれば通常の粥を用ゐてもよい、其他刺身、吸物に入れた魚肉、半熟卵たゝき肉、大根おろしなどを用ふる、恢復期には食慾が非常に進むものであるからよく患者に言ひ聽かせ、暴食せぬ樣注意せねばならぬ。

心臟の衰弱して居る者には酒類を用ゐ熱の高いときには心臟の部分に氷嚢をあて、四肢が冷へたらば湯タンポで溫める。又腸の出血には最も安靜にし腹部に氷嚢をあて絶食せしめるのである。

◎夏季に多き流行病（虎列剌）

瓦斯管の栓をねじる事を忘れしとか、或は瓦斯管に孔が出來あるを知らざりしとかの爲に、瓦斯中毒を起して假死する事あり。之を救ふに就て第一に注意すべきは中毒者のある室内の瓦斯を外へ追ひ出す事なり。若しそれが急に能きざる時は、硝子窓を叩き破る等の處置を取るべし。されど之を爲すに際り、自身の中毒を避くる爲めに成るべく室内に入らずして、外より窓を明くる工夫を爲すべし。第二には、一寸室を開きて瓦斯の臭氣ある時は、それに點火する恐れあれば、決して燈火を持ちて入るべからず。斯る場合には懐中電燈などを用ゆれば可なれ共、若し之れ無き時は暗の中を手さぐりにて窓を明くべし。而して其室に倒れ居る中毒患者を引き出して之れに人工呼吸法を行ふなり。

△凍傷せし時

嚴寒に長き旅行をする際、空腹に寒冷が加勢して血液の循環は次第に緩み、遂に倒るゝに至る事あり。斯かる場合には、先づ其

△病氣の原因――虎列剌の病源、即ち菌は患者の糞便や吐瀉物の中に混つてゐるものであつて、其の菌が口から這入つてそれで傳染するのである、其の傳染の媒介になるものは大略左の如きものである。

患者の排泄物を河に棄てたり、又汚れた衣物を洗濯したり、或は井戸が患者の厠に近いとか、井戸端で汚れ物を洗ふとかいふ様な場合に其コレラ菌の混つた水を飲用したり又は食器を洗ふ爲めに使用してコレラに感染することがある、又不潔な水を牛乳に混せるとか、或はその水で野菜漬物を洗ふとか、乃至は蠅が患者の汚物に觸れてそれが他へ移すとか、不潔な方面に就て穿鑿すれば數限りもなく傳染の媒介を爲すものがある。

虎列剌は人に依つて罹り易い者と罹り難いものとある、又人に依つてはコレラ菌が消化器に這入つてもコレラにならぬものがある、又罹つても病氣が甚だ輕くて唯少しばかり下痢するに過ぎないものがある。概して胃腸が健全だと消化液及び腸の面がコレラ菌に對して抵抗力があつて、蕃殖させぬ働きがある、けれど平素暴飲暴食して胃の酸性が弱くなると其の抵抗力も自然罹り易いのである。

それから土地でいへば卑濕の地は高燥の地よりも流行が激しく、閑靜な地よりも繁華な所に這入易いのである、且つ患者は貧人に多い。

△病氣の狀態――虎列剌の病狀は、始めの程は別段痛みもなく、只色の薄い下痢が澤山にあつて腹が鳴るそして身體がだるくて、疲勞した氣味があつて、渴があつて、手足が冷へる、そしてこの下痢が二三日つゞいて本症

者を寒室に移し、雪を以つて其の冷えたる部分を摩擦し、其處が尋常の血色を生ずるに至れば、其濡ひたる衣服を脱ぎ取り、能く全身を拭き、後毛布に包み、漸次に少量の茶又は葛湯などを飲ませ、次に弱きブランデーを與へ、而して後火に近づくべし。決して直ちに温かくすべからず。

以上述べたる方法は、何れも醫師の來らざる以前の臨急手當なれば、醫師の來りたる後は、其の爲す所に一任すべきは言ふ迄もなし。

△顔の皺は如何にして

◎喜怒哀樂の情は年よりも顔に皺を生じ易いから、イツ迄も顔を艶かに保つて行かうと思ふ者は、餘り笑つたり泣いたりしてはならぬ。ワセリンだの、グリセリンだの脂肪質のものは、筋肉組織を軟弱にするから餘り使用せぬが可い又餘り熱過る湯に入るのもよくない。

◎昔は顔の皺を防く方法として、左の如きも

の發作が起つて來る、液體の薄い便があつて後には色が無くなり、灰色の綿切の交つた水のやうなものになり、恰も米の煎汁のやうになる、次で嘔吐が起る、其の嘔吐の始めは食物を吐くが段々すると便と同じやうなものを吐くのである、斯うなると身體の水分が減つて皮膚に皺が出來、眼は窪み、頬が削け、脉は衰弱になり、手足が冷へ、唇の色が蒼白になり、尿の通利が殆んど無くなり、渇が甚だしく、遂には聲が嗄れて、呼吸が困難になる。

コレラ患者が吐瀉の爲めに水分を失ふて血液が濃くなり、血の循環が妨げられ、脉搏がなくなり、全身が甚だしく蒼白色になり、皮膚が冷くなつてしまふと、數時間の中に斃るゝものがあるが多くは一二日で斃るゝものであつて恢復する者は甚だ少い、併し常にこれに堪へたものは恢復期に向つて嘔吐が止み、便通が少くなり、便が段々濃くなつて黄色となり、心臓の働が恢復して追々良好なる狀態に回るのである。

恢復期に向ふと大抵熱が出て一日乃至數日間下らないで居て、頭痛、嗜眠、譫言などの症狀が現はれる。

コレラ患者は平均半數以上は死亡する、殊に流行の始めは激症が多くて死亡數が多く、終りになるほど少い、小兒、老人、虚弱者又は他病氣を持つてゐる者、姙婦などはコレラの爲めに死することが多い、殊に尿利がなくなつた患者は危險である。

△豫防法――虎列剌の豫防法は第一に飲食の攝生を守り、飲食物は悉く煮沸したものでなければ用ゐぬ事にせねばならぬ、且それを貯へるには蠅

のを用ゐた。搗麥一摑を三合二勺足らずの水の中に入れて、麥が全くゆだるまで煮立て、其湯を布袋で漉し、之に醤油數滴を加へ、瓶に詰めて、振り、其水で洗へば、啻に皺を消すばかりでなく皮膚をこまかくするものである。

◎今日では顔の皺を直す爲にマッサージと電氣療法とを施行するさうである。

◎尙其外に簡易の法がある、語訣係りの絹膏藥を好加減の大さに切り、指で皺の在る所の皮膚を強く擴げ、右の手で例の絹膏藥をはりつけ、數分間堅く押付けるのである。此法は、夜臥る前に行つて、一夜其の絹膏藥をはりつけて置き、翌朝微温湯で之をはがして取るので、連夜此の如く續けるときは、顔の皺は物の見事に消え去つて了ふさうだが實行して見れば保證はできぬ。

△眼の美は如何にして

◎眼は顔面の魂である、眼は知識的生命の表象である、眼は人の全身を保護する門衛兵で

腸の中へ入れるがよい、そして輕い胃腸の病でも直ぐに治療を受けて十分に直して置かねばならぬ、患者に接近する事は勿論、他人數集會の場所へは往かぬ樣にするがよい。

△養生法――虎列刺患者の下痢する時は靜かに寢かせて置いて腹部を温め飲食物としては粥汁、葛湯、水飴、茶、珈琲、温めた赤葡萄酒などを、用ゐ渇きの烈しい時は氷片、鹽酸レモナーデ、クエンサンレモナーデを與へる、又嘔吐する者にはブランデー、熱い葡萄酒、茶、珈琲などを與へ、皮膚が冷たく脉の弱くなつてゐる者には温浴をさせる又脚の方には湯婆を入れ、皮膚を摩擦し、或は芥子粉泥など刺戟性の物を皮膚に塗りなどするがよい。

吐瀉物には病毒が澤山に居るから嚴重に消毒をしなければならぬ。

◎夏秋に多き痢病（赤痢）

△病氣の原因――赤痢は赤痢菌が患者の大便の中に混じて外へ排泄せらるものであつて、それがいろ〳〵の路から傳はつて健康人を侵すのであるそれで赤痢の蔓延するのは多く蠅が患者の汚物に集まつて其身體に病毒をつけて更に食物にたかつて赤痢の媒介をなし、遂に本病の流行を來すのである、又厠と井戸との構造が不完全で厠の病毒が井戸に這入つた爲め又は病毒に汚れた衣服などを井戸端で洗濯した爲めに其水を飲用した者が、赤

ある、眼は人體の太陽である、眼は語らずとも實驗し、愛の光り、情の火など皆眼に燃え出るものである。

◎故に眼の美と光とを保つ程大切な事はない、餘り激しい光に接したり餘り長く書見したり、又は夜分遲くまで眠らずに居たりするときは、眼病の原因となる。

◎若し眼が健全態に在るならば、朝、出床の時と夜、就床の前と日に二度づゝ冷水で之を洗ふのが一番藥である。

◎眼が焮衝して居るときには、冷水で洗つてはいけぬ湯で洗はねばならぬ。

◎窓に面して臥てはならぬ、起るとき、光が直接眼に當るといけない。

◎眼が疲れたときには掌に純良の燒酎を滴し、眼を大きく開けて、其側に燒酎を近づけ、之を蒸發せしめるとよい。

◎矢車菊の花を一夜水の中に浸して置いて、朝其水で眼を洗へば、大層健全になる。

◎茶を煎じ、それを冷やして日に幾回も眼を洗ふと、眼瞼の焮衝を鎭め、其の腫をひかせ、

痢に罹ることもある、其他河の上流で患者の汚物を棄たり、洗濯したりすると其下流を飲用した者が一時に澤山に赤痢に罹る事がある、又稀には醫者の不注意から患者に用ゐた灌腸器、檢温器などの消毒が出來て居ないのを他の病氣の患者に用ゐて傳染させる事もあるから、醫者の手の消毒は餘程嚴重にせねばならぬ。

赤痢の流行は多く初夏五六月の頃から始まつて八九月頃が最も盛んで十一月頃になると追々衰へて來る、この病は老若男女を問はず誰れでも侵されるが殊に男子に多い、そして下等社會の人や農夫に多いのは病毒に觸れる機會が多いからである。

赤痢は一度罹つても腸チフスのやうに永い間免疫性を得ることは出來ぬ、中には二度も三度も侵されることがある、そしてこの病は都會よりも衞生の行屆かぬ村落に多く乾燥の地よりも卑濕の地に多い。

△症狀――赤痢菌が身體に這入つてから病症を起るまでの時日は二日乃至八日である、往々病氣の現はれる前に食慾が無くなつたり、腹痛があつたり、便通が不正になつたりすることがある。まづ初めに四五回下痢がある

そして其便通の時に疝痛が起つて便通後にしばる氣味があつて、血の混つた粘液便を漏すやうになる、便の度數は一晝夜に數回乃至數十回、劇しい症になると殆んど便器を離れる事が出來ぬ。

眼に光を與へる。

△髪の毛は如何にして

◎髪の毛を美しくしようとする婦人の通弊は餘り香油だの、チックなどを用ゐ過ぎる事である。如此物を無暗に塗り立てた日には、毛孔が塞がり、頭痛がして、甚だよろしくない。

◎髪の毛をうるはしくするに、一番簡易で、一番金がかゝらず、又一番利目のある方法は度々之を梳櫛で梳き頭垢を取つて、髪の毛を清潔にする事である、朝此の方法を行つて髪の毛に空氣を通せ、夜中のむれを乾かし、夜は又日中畧き又は塵ほこりなどの爲に溜まつて頭垢を取ると云ふやうにすれば、髪の毛は自然に美しくなるものである。



赤痢の便の有様は種々あつて粘液の多いこともあれば血液の多いものもあり、膿又は粘液のみを漏すこともある、併しいづれにしても赤痢菌であるが、便の量は甚だ少いそして便には糞の臭氣はないか、腐に壊疽を起すと甚だしい惡臭がある。

便通の前には腸部がごろ〳〵鳴つて痛が起り、次に劇しいいきみがおこる、そして便通があれば少しの間くつろぐ、肛門の附近が炎症を起して赤くなつたり、甚だしくしぼる爲めに脱肛を起したり、且つ少し尿が溜ると出したくなり出る時に劇しい痛がある、そして腹は凹み、舌には苔が出來、食慾無くなり、喉が渇き、重いのになると熱が高く脉が弱くて速くなり、舌が煤色になつて聲が嗄れ、絶えず便が漏れて急に衰弱して斃れる。

赤痢の輕いのは一週間經たぬ間に癒り中等症は三週間ばかりで癒る、重いのは一ヶ月以上もかゝることがある、又甚だしい重症は急に死するものである。

△豫防法——赤痢の流行する時に粘液様の便を漏すものはまづ赤痢と看做して隔離するが安全である患者の便は石灰乳で消毒し其用ゐた衣服夜具を十分に消毒しなければならぬ、又流行時に暴飲暴食を誡め、寢冷へをせぬ様にして、凡て飲食物は煮立てた上で用ゐ且つ食物に蠅のとまらぬ様に注意しなければならぬ。

△手當法——赤痢患者には固形の食物を禁じ粥汁、葛湯、水飴、スープ、牛乳生卵等専ら流動性の食物を與へ且つ冷へた食物は害があるから適當に溫めて用ふるがよい、其他飲料として大麥煎、鹽酸、又はリモナーデを用ふる、氷はよろしくない、よい葡萄酒を溫めて用ゐてもよい、又腹部はフランネルを纏ひ、或は溫い濕布をあて左の下腹は巴布、飯、蒟蒻などで溫めてそして、患者を安靜に臥させて置き便器も蓐中に用ふるがよい。



家婦修養 燈下の説法

準繩子

▲凡そ一家の經濟は大いなる金錢の出納を儉約せんよりも、寧ろ瑣末のものに意を用ふべし。巨額の金は其の支出の際には何人にても其の可否を考へ、又其の主人の指揮をも受くべしと雖も、小額なるは大抵其主婦の專斷にて支拂ふものなれば、動もすれば濫費に流るるの嫌なきにあらず。

▲金錢は如何なる必要の事ありとも返濟の目的無き時には借り入るべからず。若し餘儀無き必要ありて借りたる時は、假令先方の催促なくとも、又急に返却の道あらずとも、自ら畢世の義務として必ず之を返濟すべし。是れ有ゆる信用の基礎にして處世の第一要義たりゆめ忽せにする勿れ。

▲家事を理むるに就て怖れて警戒すべき事あり。怠惰にして業務を修めざる事、放逸にして遊樂に度無き事入るを計りて出づるを制せざる事、粗漏にして取締り無き事、衣食住を不潔にして無益の飲食を好み又は無益の物品を購求する事等是れなり。此他一々枚擧するに暇あらず。宜しく諸事に注意して怠る勿れ。

▲家事經濟の要は又金錢の出納を嚴密にし、其の帳簿を明記するに在り。假令婢僕を數多召仕ふ家なりとも歳出入の重要なる計算書は、成るべく自ら能く點檢して、決して漫然家僕に委ぬ可からず。之を家僕に一任する時は、一家の不經濟なるは言ふ迄も無く、純朴の彼等をして却て惡心を起さしむる事無きにあらず。

▲入るを計りて出づるを制するは出納の原則なり。故に先づ一年間の收入額を見積る事肝要なり。支出の額も亦豫算を立つべし。先づ租稅より初めて、區内の費

用、其他に使用すべきものを若干とし、さて衣食住等必要なるものゝ費を計り、又子生るれば其時より學費として應分の金額を積みて銀行等に預け置くべし。

▲物品を購求するには、先づ日用の使用に供すべきか將裝飾贈與等に用ふべきかの目的によりて考定すべし若し常用に供せんとならば第一に其品質堅固にしてなるべく其の價の廉なるものを撰ぶべし。又裝飾等の風流びたる方に用ゐんとならば、其色、形の配合も恰好にして雅致あるもの、美麗にして高尙なるものを撰ぶべし。

▲衣服は身體の寒暑を防ぐを目的とするものなれども亦裝飾をも兼ぬるものなれば、之を撰定するには衞生と經濟とに適するを要するのみならず、身分に就ての適否をもはかるべきなり。されば貧富貴賤の度に依て錦繡をも着るべく、綿麻をも纒ふべし。但身分に適へりと云ふうちにも猶一二等下れる品を用ふべし。

▲絹布の染色、裁縫ざまなどの心に協はずとて腹立ち憤り、荒らかにもてなして殊更に毀ひ穢しなどするは、空恐しくあるまじき事ながら、物事に不足なき良家の娘などには斯る振舞無きにしもあらず。似合はしからずば藏め置きて去るべき折に下賤の人に與へなばなどか悦び受けざらん。

▲衣服は又年齢に適したるものを撰ぶべし。年長けし人のはでなる衣裝したるが見惡きは言ふも更なれど、無下に年若き人の餘りにじみなるを着たるも、年よりことに大人びて、且は粹を競ひたる樣に見えて惡し、されど概して言へば、先づ其年齢よりも少しづゝはじみなる方を用ふるがよし。

▲衣服の能く久しきを保つと否とは素より其の品質の善惡に因るべしと雖も、其の染色に因する事も亦少なからず。紺、淺黄色の類は黑、茶色の類よりも强し。鐵漿水を以て染めたるものは甚だ弱くして、洗ふ時はまた色褪め易し。黑色、天鵞絨染などは廉價にて染めさすれば蠟を用ふるが故に大いに品質を惡くす。

▲衣服を裁つには、先づ着用せしむべき人の、たけ、ゆき、身幅等を能く度り、其の服地の丈尺、㮶緯、表

裏を鑑別し、袖口等を見積り、小兒のものは、肩揚、腰揚等の多少をも考へ、然して後に裁切るべし。若し輕忽に爲る時は、如何に熟練したる人と雖も、隨分裁ち損ふことあるものなり。

▲衣服を縫ふには運針にかゝる前に能く長幅を合せ比べて正しく筋をつけ、能く待針を打ちてさて縫ふべし縫ひ果てゝ惡しかりけりとて縫ひ直す時は、服地を損じ、裁縫上りも見苦しきものなり。又寸尺を取るには平なる板などの上にて能く引延ばし、丁寧にさして、いさゝかも間違ひ無き樣に注意すべし。



▲針の取扱ひは最も能く注意すべし。若し過つて落ち散りたる針を小兒などの踏み立つる事あれば意外の大事に及び、時には生命にかゝはる事あり。故に裁縫にかゝらんとする時には、先づ針刺の針の數を算へて、さて終る時にも一々取調べて取片づくべし。若し一本にても足らざる時は早く尋ね求むべし。

▲小さき帛巾、短き糸屑と雖も、みな幾その人の勞力を積みて成れるものなれば決して徒らに取捨つべからず。絹布の裁布は之を縫ひ合せて座布團又は小兒の袖無羽織等とし、或は袋、臂衝などに製るもよし。其甚く色褪め、破れ損じて其れ

らに用ふべからざるものは、いとまく＼に細く引裂きて糸の如く綟をかけ織の緯に織れば随分麗はしきものとなるなり。

▲器具を購求するには價格の不廉ならざるを要すべきは勿論なれども、亦格外に廉なる物は多くは外見のみを眩飾したる脆弱の僞品なり。日用使用すべき物品は先づ第一に質の強固なるを撰むべし。廉價なりとも早く毀損する物品は求むべからず。又富豪の家なりとも餘り珍奇に過ぎたる物品は求むべからず。

▲器物は能く保存して年月を經過する時は新調なるものよりも却て珍重せらるべし。故に家具什器は衣食住の需用によりて大別し、豫め其目錄を作りて帳簿に分記し、藏むる時は能く拭ひて其種類に從ひ布、紙等に一々丁寧に包みて取り藏むべし。疎漏に取扱へば毀損速かに、不潔にして衞生にも害あり。

▲金銀の器物は高價なれば、いかに心なき者にても輕忽に取扱ふ事少かるべしと雖も、其質軟きものなれば、銀瓶などまゝ凹みのつく事あり。能く注意すべし。金銀器は總て使用したる後は乾きたる軟き布を以て能く拭ひて取藏むべし。曇り又汚點等の生じたる時は湯にて徐かに煮、布片、軟革、海綿等にて徐々と洗ふべし。

▲銅及び眞鍮の器具は綠靑を生じ易し。綠靑は人身に有害なる事極めて大なり。若し止むを得ずして用ふる時は内部に厚く鍍錫をかくべし。鍍錫剝げたらば又速かにかくべし。總て銅眞鍮の器にて湯を沸す事あらば、使用したる後は能く拭ひて乾かすべし。濕氣よりも亦綠靑を生ずるものなり。

▲鐵は銅、眞鍮に反して大に人身に益あり。故に食事用の鍋釜等は成るべく鐵器を用ふべし。鐵瓶等を取扱ふには毎朝湯を上より濺ぎかくべし。鐵色麗しくなりて、且斑點を生ずる事無し。又鐵瓶に湯垢の着きたる時は通常の曹達少しを入れて沸騰せしめ、其儘一晝夜置きて然る後徐々と洗ふべし。土瓶も同樣なり。

▲漆器は久しく濕氣にかゝり、又永く湯水に浸し置く時は、剝げ落つるものなり。使用して後、乾きたる軟

かき布片にて徐々と拭ひ、曇りを殘さぬ様にし、膳、椀、重箱の類は一つ／＼間紙を入れ、丁寧に包みて取藏むべし。總て色澤の麗しきを尊ぶものは殊に能く注意すべし。蒔繪類は軟かなる布片にて包むべし。

▲陶器及び硝子器は、使用するに先ち、釜に水を入れ食鹽少しを和し、弱火にて徐々と煮て後に使用すべし質鈍くなりて容易に破損せず。茶碗、皿の類、十組、廿組となりたる物は一つ一つ間紙を入れ、一組毎に箱に藏めて、其上に何々の模様、何々燒とし、品類と個數とをも記し置くべし。出し入れに便利なり。



▲平常坐して用ふる机は成るべく長に相當のを撰ぶべし。高、低は共に衛生に害あり。本邦人の長低く、體の前ざまに屈まりたるは坐して俯く事の多きによれりと云ふ説あり。去りとて今俄かに坐禮を廢して戸口みな椅子、卓のみを用ふべきにあらねば、坐るにも成るべく身體の爲め宜しき様に注意する事肝要なり。

▲硯は時々洗ひて使用すべし。墨の滓の溜りたるは墨色も惡く、筆の切るゝ事も速かなり。筆は成るべく使用する毎に洗ひ置くべし。又日記、覺書、金錢の出納簿等雜事に用ふる筆と書簡或は色紙短冊などを書く筆

とは一々區別し置き、尖の惡くなりたるを順次に雜用に使ふ方におろすべし。

▲親戚朋友等より通信往復の書類は要用の向きと不要のものと區分し置くべし。又要用の書狀ならぬも高貴の御方のは言ふも更なり、有名の人、近親、親友の書狀等は成るべく保存し置くべし。年經て後の忍び艸には此の上無きものなり。金錢の受取書及び其出納に關したる書類は少くとも滿一ヶ年は保存し置くべし。

▲鏡は毎朝拭ふべし。其曇りたるは婦德の汚れなりとしも古人はいひき。鏡臺、櫛箱の類を總て能く拭ひ置くは婦女のたしなみなり。櫛の齒も丁寧に掃除して垢の溜らぬ樣にし、脱毛なども此所彼所に落ち散らぬ樣に能く取纏め置くべし。鼈甲の櫛は軟かき紙にくるみて小さき板片に挾み、紐にて卷きて藏むべし。

▲鼈甲は挿したる儘にて入浴すべからず。湯氣に蒸さるゝ時はうきの出る事あり。若し止むを得ざる時には紙にて能く卷くべし。毛髮にかくる帛片類は取りはづして直に西洋紙の類に包み壓をかくべし。紙は油を吸收する故に久しきを保つなり。珊瑚珠の汚れは溫き味噌汁にて洗ふべし。

▲女子の容儀を整ふる事は婦德の一にして、禮儀上また最も必要の事なり。されどかたちを粧ふにあたりて我れ自らの美を飾りて他に媚びを衒はんとする者は其心極めて卑屈汚穢にして情を賣り、色を鬻ぐ妓女の輩と相去る事遠からず。貴女が容儀を正整し身體を淸潔にするは他人の眼を悅ばしめんが爲にあらずして、我が心を潔からしめんが爲なり。

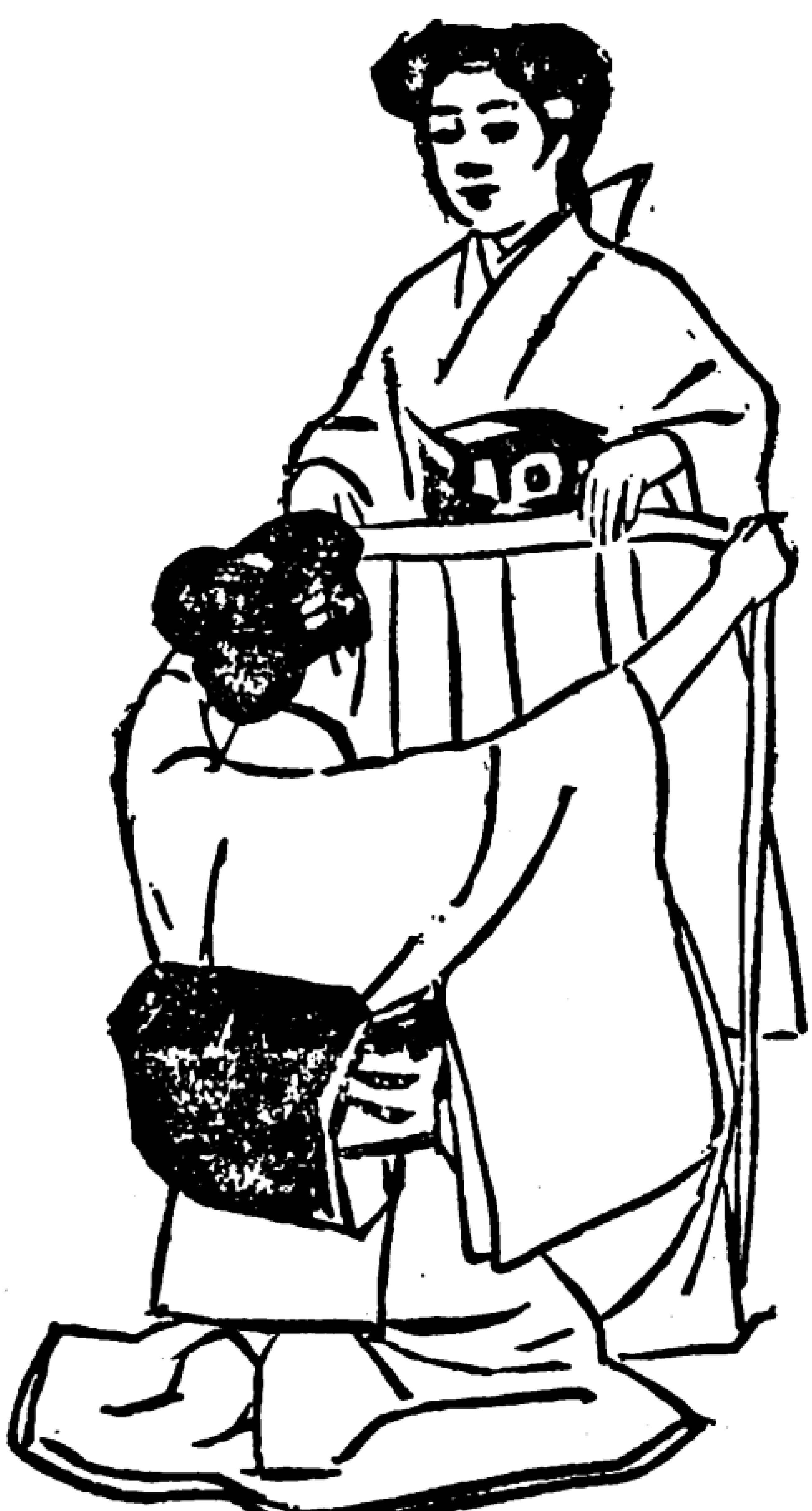
▲髮は度々洗ひて艶やかにあるべし。束髮ならば毎朝取り上げ、本邦風の結髮にても成るべく屢〻梳るべしふけの浮き、櫛溜りの見ゆるは惡し。況して髮の色も無く汚れ、毛筋も見えず亂れ散りたる、いと見苦し。世に人の妻を罵る詞に、荒神、山の神など云ふ事あり。毛髮の汚れ亂れたる樣を形容したるなりとぞ。

▲髮は成るべく自ら結ふべし。自ら結はるゝ樣に幼年のうちより習はし置くべし。自身の結ひたる髮は餘り麗はしからぬも顏移りよきものなり。斯く馴らし置き

て時宜により俗に從ひて人に結はする事ありとも、自ら心得置けば、其善惡の指揮も充分に届くべく、又旅行中などにも大いに便利を感ずるものなり。

▲我國にては往古よりの慣禮に貴人の前に伺候するに化粧せぬは凶事の時のみなりとして忌み憚りしなり。故に朝は速く起きて人の見ぬ先にまづ化粧し衣裝を整ふべし。さて身體は能く清潔に洗ひ清めて、紅粉は淡く薄らかに施すべし。洗ひ清むる事疎かにして濃く紅粉をつけたるは見苦しきものなり。

▲女子の容儀は人のふと打向ひたらん時に假令美し麗はしとは見ゆとも、氣高く奥ゆかしく見ゆる所の無きは、貴女の最も耻づべき事なり。髪の形、衣紋つき、其他何もくみな端正清雅にして、打見ん人の麗はし愛たしと思ふものから、さすがに自ら顧みられて、自ら侮り悪く、尊敬の心を生せしむるやうにあるべし。



▲簞笥長持などの中は殊に女の心を用ふべきところなり。衣類はたゝみ樣により、其仕立もあしくなるものなれば衿には紙をはさみ、また紋および模樣あるものには其所々にも紙をはさみ、たゝみ樣を丁寧にして入れ置くべし。又色の變り易きものは紙につゝみて他の品に色のふれぬ樣にし、常に用ふる品と間違なるものとを區別し、又種類にもよりて入れ場所を定め置くものなり。且つ押入は空氣の通はざる所なれば下に枕木を加へ置くをよしとす。

露わけころも

〔草花〕

秋さく草花は何でもよむべし又只おしくるめて百くさ ちくさなどよむもよろし。

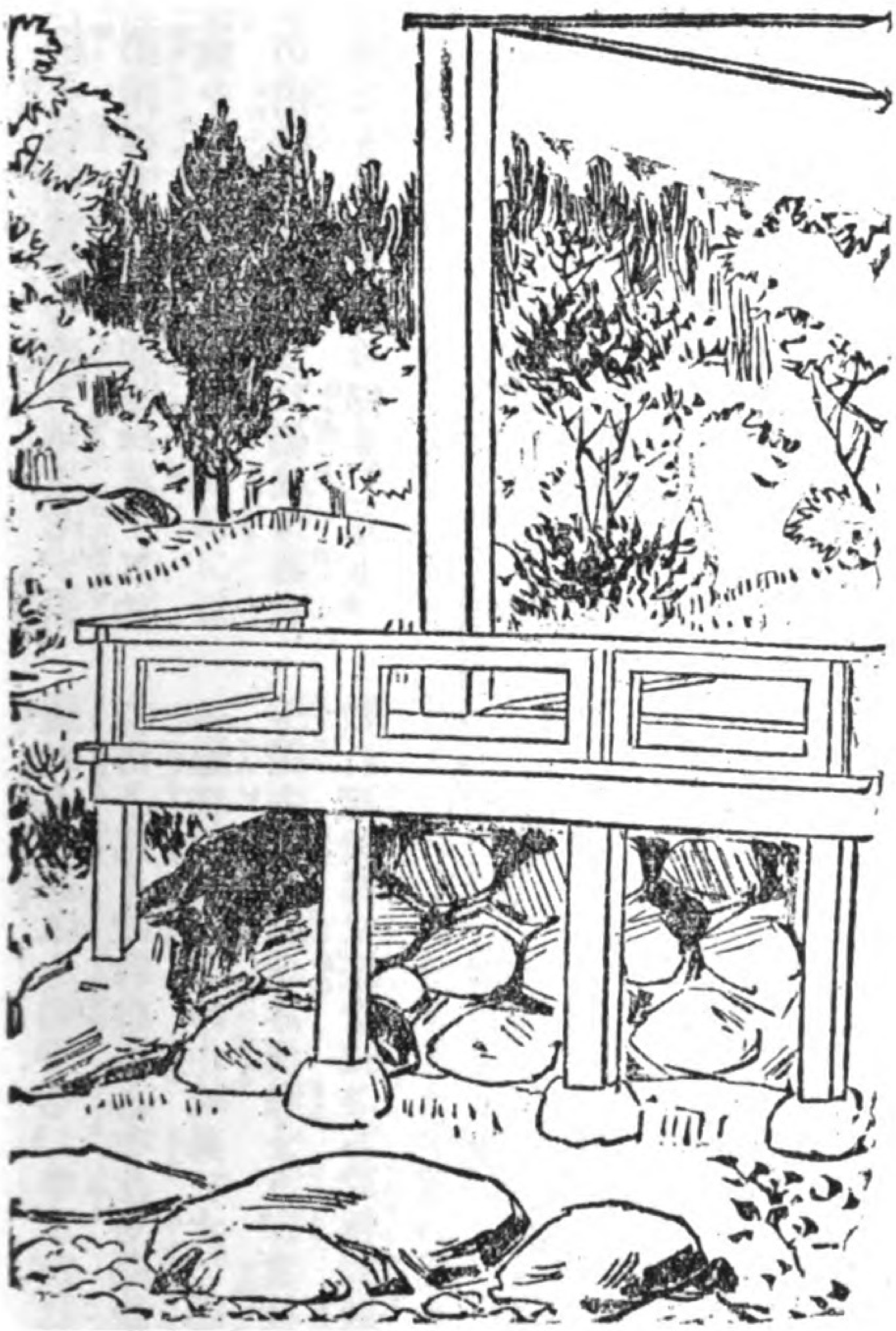
△名所　春日野、武蔵野、嵯峨野、深草の里、布留野、片岡

○露のやどり○草の初花○露のさかり○秋の花野○色のちくさ○さまざまの千草が中○咲

花はまだ色わかぬ
さまざまに心うつりて
咲く花はちくさな
からにあかすとぞ思ふ
後水尾院

さきとさく花野をみれば
世の人の染なす
色は限りありけり
千蔭

いろことの心そうつる



百艸の花のかげゆくしら川の水　蘆庵

色々の花の限りを移し植て
あれぬ庭をも野とぞなしつる　景樹

〔露〕

つゆは四季にわたるものなれど秋を詮とす、此題を詠んとて萩によせ尾花によするも常の事にはあれど、やゝもすれば萩尾花の方主となりて露はかへりて景物のごとくなる、これを傍題といひて嫌ふなり。

△名所＝宮城野(陸前)、嵯峨野(山城)武蔵野

○夕日こぼるゝ○まくらの露○浅茅がつゆ○つゆわけ衣○みだれてもろき○光すゞしき○むすびもとめぬ○露の手枕

吹むすぶ風は昔の
秋ながらあらし
にも似ぬ袖のつゆかな
小町

草も木もぬるゝ夕の
露みれば人は

ものをも思はざりけり
景樹

夕くれの物かなしきの
羽風より秋の露は
こぼれ初けり
永好

〔蟲〕

○松蟲○鈴むし○蟋蟀○促織○轡蟲あり。

△名所＝小倉山(山城)立田山、春日山(大和)小野の篠原(山城)眞野(近江)住吉、昆陽野(攝津)武藏野、日暮里、廣尾野(武藏) 宮城野(陸前)

○草がくれ○よはのむしの音○花野の蟲○なのがさまぐ〱 ○露ないのち○まくらの下○花のねぐら○月の都のきりぐ〱す ○たかのろ駒のくつはむし○朝露によわりもてゆく○月すみのぼるこゑ ○涙ふりそうすゞむし

松蟲

山さとは秋やちとせのまさろらん



れのひせしのゝ松蟲の聲
家隆

鈴虫

ひまもなきしぐれの雨に
鈴蟲のふりなら
されて弱ろ聲かな
景樹

促織

さゝかにの糸ひきかくる
叢にはた織むし
の聲きこゆなり
金葉

庭草の露のかすそふ
ゆふくれに夜深き
蟲のこゑぞ悲しき
實朝

なく蟲を枕に聞て故郷の
庭のあれまく思ひこそやれ
景樹

秋されば茆萱ましろ淺茅生に
おのれ亂れてこほろきの鳴
千蔭

木幡山夕霧たちぬしかはあれど
馬社あろらし轡蟲のなく
契沖

何でもなき事

秋雨

○

總じて何でもなきことが最もなしがたきものなり。少しよりなきものがやたらむしやうに惜しきものなり。たとへば朝起きて長上に「お早う御座ります」といふ。これも習慣なればこれ、一層他人ならばいふ可きものなりとの觀念がしみこみあれば別にはづかしきこともなけれど、親しきものには何故かためらひの出るものならずや。これも氣がつきつゝ爲し得ざると、氣づかずしてなし居らざるものとあり。前者は所謂卑怯にして圖々しきもの、後者は無邪氣にして頓馬なるものなんめり。今思ひつきたる二つ三つ書いつけて見れば、わが身にいはるゝ樣の心地しつ、なか〳〵に人に見せんは愚かなることゝはづかしけれど、世は廣し、人は多し、われとおなじ思ひせさせたまはむ女君も滿更なしとも申がたかる可し、當るともあたらぬとも八卦に似たること、もし御氣にさわらば怒りたまへ、怒りますお人は無邪氣にして頓馬なり、怒りたまはぬお人は卑怯にして圖々しきなり。

○手紙（代筆の惡弊）

つい筆不性！　何故ぞつい筆不性わすれけり。色々用事が立てこみましてねえと。何處にも用の多き時に手紙下されといふ人はあらざる可し、おひまの折にはとたれも先方を察していふ。何ぞ斗らむこの用の多しといひぬける人、用のなきときも勝手な熱より吹けぬ人ならむとは。

なにが故ぞ、さま〴〵の理由はあるらめど、前にあげたる二法則よりいつば、書けるくせにかゝざると、かゝれぬくせにかけると見せたき、このふたつにはあらじか。何れも結果は代筆にとゞめをさすのみ。

飜つてうけとるものゝ氣持ちよりいふ。書ける人が代筆をさせて送り來し書狀ほど愛なきものはなし、どこまで傲慢かしれず。自然にそむきたる「ならず者」といふ可し。それに反して書き切れぬものがつまらぬ見榮坊を起して手のよき相な人に一なぐりしてもらひ得

得として送り来し書狀、これはまだ頓馬なるだけに愛嬌あれど、貰ひたるものは何となう物たらぬ口惜しき心地するものなり、これも自然をはづれたる「くだらぬ者」たるを免かれず。

金くぎなりと、しぐれなりと、何も〳〵手紙はその人自らの情よりわきたるものにこそあれ。やたらにかざりたてたる文句は胸あしきこゝちする。

○容姿ことば

せまき小路をすれちがひざまプンと來る香に二種あり。むせかへる樣なる香水の匂、嘔吐を催し相な汗のいきれ香、どちらも其人柄の思ひやらるゝこゝちす。

これに似て、よき衣着たる人の品なき振舞、知らぬ他人を横目でにらむ、とり〴〵に見にくきものなり。

世にはさま〴〵の人もあれ、何をがな難かしき英語用ゐねば文字なきやうなるさまする、學術專門に渡りたる上よりのことならば詮もなけれど、それも女子のさるすがたする情けなき極みなり。

おしやれと、身だしなみ、これ位の差は心得置きて損にはあらざる可し。たとへば髮などの、かつらの如くなめたる如き油あたまもいやしきものなれど、艶もなき髮をじわ〳〵と額にうづまかしたる、さらずは雨のごとく注連繩のごとくさげまはしたる、さりとてはむくつけきものなり。またさらでも肉多き身をとゝのふればとゝのへ得るに、自墮落に持てなしてよそ目に心よからしめぬもの、何れもなさばなし得るものなるべきに、いまだ心の姿とゝのはぬ故にや。

○粹のきかぬ

酒のみならば、酒のみの樣、職人ならば職人の樣、年よりならば年よりの樣、子どもならば子供のやう、それ〴〵のもてなしぶりはあるものなるをそれを若氣の一徹只我意にふるまはるゝはかたはら痛きものなりけり。世にこの手腕ある人ならば、むづかしきもの一つもなし。

女子は一事に秀でたらむより、よろづの事にすぐれたるをうれしきものとのたまひし先賢の言草意味ふかきを覺ゆ。

菊の下水

〔菊〕

○まがきの菊○花のおとゝ○菊の下水○匂ふ朝風○露のまがき ○ちくさに匂ふ○菊の白露○竹のまがきの白菊○もゝくさの花のとぢめ○やまびとのよはひ汲しる○きくの下水老をせく

△名所＝水無瀬
(攝津)大澤の池
(山城)紫野(同)
佐保川(大和)網代の濱(伊勢)吹上の濱(紀伊)巣鴨の里
染井里(武藏)

我やどの菊の朝露色もなし



こぼさで匂へ庭の秋風　　俊頼

ぬれて折る袖の月かげ更にけり
まがきの菊の花の上の露　　實朝

新た代の平の宮にめて初し
菊は千ぐさに成にけるかな　　眞淵

白菊の花の盛りになりにけりおくらん
つゆの千代の數みん　　景樹

いとまある宿のすさびに菊の花つくる
翁となりにける哉　　永好

高きにはのほらで今日も菊の花獨ながむる
宿ぞのどけき　　千蔭

〔秋の田〕

○風わたる　むらすゞ

め○庵むすぶ○秋見えて○小田の秋風○いな葉の風○いなばの露○あるゝかり穂○落穂ひろふ○いなばの波○山田の穂なみ

△名所＝鳥羽田（山城）伏見の小田（同上）住吉の岸田（攝津）三輪の山田（大和）

しら鳥の鳥羽田のほなみ吹立てゝもる庵寒き秋の山風　攝政入道

〔鴫〕

しぎは澤池小田などに秋のころ來居る鳥なり此鳥に羽かきといふ事を詠むは立ゆく時羽を繁く動かす事他の鳥に似ず輕き羽音のするものなれば物淋しきもの悲しきものなり との聞を鴫に寄せて詠めるもの多し。

△名所＝葛飾小田早稲田（以上武藏）伏見の澤、芹川（山城）猪名野（攝津）



○もゝはかき○いくも羽○なく澤○門田のしぎ○鴫の羽音○曉しろき○澤邊の床○鴫の立つさは邊○羽音もすむき○はれかく鴫○はれかきの數なかぞふろ

旅にして物かなしきの
鴫こゑも聞えざり
せば戀て死まし　萬葉

露ふかきいなの伏原
さびわたる鴫の羽音
の面白きかな　千蔭

明ぬとて鴫はたつとも
大澤の蘆間の月は影も騒かす　景樹

くれ竹の伏見の里にふす鴫の
床もよさむに秋風ぞふく　公明

盆栽の風致

盆栽を賞翫するの主旨は僅かに一尺内外の鉢植をして天然大木の姿を備へ、一見森然として天に參するの勢あるを樂しむものなれば、其の資格は第一に根の配り自然の姿なりて深山の大樹に彷彿し、枝の配り又緻密にして風情あること。及び幹に古色を帶びて一見數十百年を經たるものなること。

盆栽は植方の如何によりて大に其の風致を增減するものなれば深くこの點に注意すべし。就中寄植のごときは唯植方の巧拙によりて盆栽となり得るものなるを以て風を損せざる樣勉むべきなり。要するに風致の自然、天然の姿勢にかなひ、景色の大樣なるを以て盆栽の生命と知るべし。

△松　松は風致あるものゝ最上なり、されど趣を解せざる植方をなせば俗に落つるものなれば植方に最も注意を要す。實生より培養したるものは深山幽谷の間に育ちて風雨に苦しみたるものに如かず。故に盆栽となすには深山幽谷のものを移植するをよしとす。土は礫土或は朽土にして平常空氣の流通をよくしたる棚に据え置くべし、最も雨を嫌ふものなれば、水或は肥料を施すにも多量なるべからず。常に乾きたるほどをよしとす。肥料は油粕のよく腐りたるものを水に和し、稀薄なるものに限る、植替の季節は春の彼岸より二十日過の頃或は秋の中頃とす、植替たる時は十分に根を固め置くべし。

△杉　杉は別に人工を施さず、天然の儘なるをよしとす、石化杉等のものも却々面白き處なしとせず、肥料は大略松に同じ。

△竹　竹を盆中に培養するは容易の業にあらず。最も熟錬したる盆栽家といへども枯れしむるの恐なしとせず、梅雨頃盆中に移し冬期は温室に置き適宜の水及び肥料を施し充分に愛養すべし、肥料は骨粉をよしとす。油粕のよく腐りたるものを少しく水に加へて用ふるもよし、培養よろしきを得て生育する時はその風韻實にいふべからざるものあり、殊に筍を添へたる如きは愛翫の最上なり。

△楓　楓は實生より培養するをよしとす。落葉の後といへども賞翫するに足る程の枝配ならざるべからず。盆中に移し植うるものは三年を經て始めて紅葉するものなり。山楓、大楓の外は盆栽に適せず、肥料は最も稀きものを時々用ふるをよしとす。

△欅　けやきの盆栽は殊に大木の勢を備へたるものをよしとす。實生より培養したるものに過ぎずといへども、燒野などより見出したるものに風致あるものなしとせず培養法は楓に同じ。

△柘榴　ざくろは古木にして捌きを貴としとす。結ばしむるは接木によるべし、この接木の法は形よきものを選びて古木の風致ある枝に接ぐべし。一年にして實を結ぶものなり。



美顏の新解釋

閑鷗

婦人は富貴の家に生れなければ、一生涯卑賤隱晦の境遇に暮して行かねばならぬのが現在の社會組織である。

人間界に於て男は强く女は弱く、强弱の點では迚も競爭が出來ぬけれども、その中に立つて立派に存在して行く事が出來るのは護身の武器があるからである、護身の武器は即ち處世の武器で、婦人に取つては貴重大切なものである、之を巧に用ふれば、如何なる武夫にも打勝つことが出來る。男の利己心も之が爲に挫かれ男の壓制心も之が爲に弛められて了ふ、其の武器は何であるかと云へば、美顏である。

◎美顏の二差別

美顏に二種の別がある、天成美と人爲美と、今日では古式美と新式美と稱して居る。

古式美と云ふのは輪廓の規則正しきと眉目口鼻の釣合珍らしきとに在るもので、實は是れが眞正の美顏である、何となれば美は主として釣合の點にあるもので例へば鼻は高きを以て口は小さきを以て美しといつても、鼻ばかり高く、口ばかり小さくして他の顏面部と釣合が取れて居らぬならば、美人どころでない、飛んだお化が出て來る、故に顏面の造作が各〻相釣合ッて比例が取れて居る者は、造化の巧なる手によりて造られた美顏で、之を天成美若くは古式美と稱する、處が此の美顏は却々容易に認められぬ。

是に於て乎人爲美若くは新式美と稱するものが起ッた、此の美顏は古代の名工畫伯の彫刻若くは描寫したる典型とは多少趣を異にして、釣合の點に於て嚴密なる比例を保ッて居らぬ、輪廓が一々規則正しく出來

て居ッて、寸分違はぬと云ふやうなものではなく、顔面に多少の不釣合、不規則の點を存しても、兎に角何れの代の男子をも悅服せしむる丈けの美點と長所と勢力とを備へて居るものである、此の美顔は之を發達せしむることも、完美にすることも出來るものである、そして此の美顔は種々秘訣を盡した上の結果である、左に其秘訣を紹介しよう。

◎世には醜婦なし

プルドムと云ふ人は『世には醜婦なる者なし』と云ふてゐる、造化から全く見捨てられた者のやうに思はるゝ婦人でも、何か特別の美點を有ッて居る、平生冷淡に葬られて居ッても、仔細に之を採掘して見ると、如何なる婦人にも妖艶人を惱殺せしむる所のものが潜んで居る、要は其の美點を發揮し、之を明るい所に引き出しさへすれば可い、屹度世の愛情と尊敬を博するやうになる、拜まれぬ御面相と云はれるのは、畢竟未だ手の屆かぬ結果である。

◎美顔と健康

美顔の健康を離れて存立する事は、一の事實であるたとへば病身にして資質の極めて弱々敷い婦人にも一種人を魅する美點が認められる、顔色蒼然として形容憔悴して居ッても、其の眉目何となく捨て難い所がある、世に肺病美人などゝ惡口されても、之を大切に拜み奉ッて居る男子の多くあるのは、健康に缺けて居ッても、美顔に缺けて居らぬ一證として見るべきではあるが、併しこれは消極的のものたるを免かれない。

即ち一般の規則に依れば、健康は美顔を圓滿ならしめるものである。皮膚の透明なるは、純潔なる血の致す所で、純潔なる血に依ッて得る所の鮮明なる美色は紅や白粉で迚も眞似の出來るものではない、顔の形の圓滿になるのも、健康の爲である、健康は眼の光を輝かしめ、唇の色を朱くし、髮の毛を軟柔にし、擧動にも步行にも活潑々地の性を與へ、屈伸自在ならしめ、步調完美ならしむるものである、是故に美顔を保たん

と欲する婦人は先づ第一着に健康を保つやうに注意しなければならぬ、健康を保つ法は衛生法の規則を厳密に守らねばならぬ。

◎美顔を保つ眞意

美顔を保つと云ふことは、婦人の一種の義務である。婦人は美顔なるべき者である。然し此の義務を誤解して居る婦人が世間に多く認められる。美顔を保つやうに務めると云ふことは、流行を追ふことや装飾に熱心することゝ一視混同すべきものではない、流行は必ずしも美と定ッたものでない、流行の中には随分奇怪なものがある、又装飾の如きも、美の副食物に過ぎぬ、美其物とは大に違ふ。



果して然らば、美顔を保つ義務は、先づ第一文明の營養法と、規則的生活法とを以て、永久持續して、子孫にも譲り傳へるとの出來る美の泉源とも云ふべき健康を保つことに務めるのである、青春妙齢の時分には適宜の運動と體操若くは體育に依りて身體の圓滿なる發達を計らなければならぬ義務がある、つまり美を子孫に傳へる事は人間の義務である。

◎美顔を保つ秘訣

美顏は外部より保つて行くのでなく、寧ろ内部より保存の法を講ずるのが必要である、心配をすれば顏が自然に悴れる、故に先づ出來得る丈け心配をせぬやうに氣を附けねばならぬ、空想、恐怖、悲哀の念なども、美を晦まし、美を殺ぐものであるから、此等の念をも心より打拂ふやうに務めねばならぬ、不幸にして人生は不如意で、歡喜のみを以て暮して行くことは出來ぬけれども、然しながら笑ッて暮すも泣て暮すも多く心懸に由ることであれば、成るべく厭世的觀念を去ッて、樂天的觀念を浮べるやうに務むるのが、美顏を保つ法として大切な事である、哲學は餘り婦人に用はないが、然し浮世の憂苦艱難を輕んずる主義の哲學は、婦人が學んで大に爲になる、妄想を描いたり、邪推を起したり、神經を痛めたり、思慮を惱ましたり、激しき感情に驅られたりするのは、美顏を保つ上の大禁物である、明日は幸運なるべし、明日は好望なるべしと、始終希望を蓄へて居る者は、荊棘の裡にも花顏を保ッて行くことが出來る、悲觀や、厭倦や、怨恨や、乃至は過度の笑ひなどは知らず識らずの間に顏面の輪廓を缺損するものであるが、最初は其の缺損の點が著しく見えぬけれども、漸次溝が出來、皺が寄り、思ふたよりも早く美顏の衰滅を促すものである、故に人生悲苦の裡にも晴々しい顏色を保ッて行く婦人は、年老ふるまで美人で繼で行くことが出來るものである。

歲月は美顏を削る鉋ではあるが、神經質の婦人になると、尙早く又尙深く削られて了ふ、物事に感じ易き婦人は、些細な出來事に依りても其の日常の生活法が亂され血の循環までも亂され、心身の調子が殆で狂ッて了ふ、其の度每に面相の可動性が頻繁になり、筋肉は弛み、皮膚は伸び、音聲が亂れ、身體の調子が狂ふて我ながら自分の身を支へ切れぬやうになッて了ふ故に神經質の人は努めてこの這般の修養を保たねばならぬ、それに就ては及ぶべきたけ心海を平らかにして同時に人々は如何なる生活をして居るかを見、出來得る丈け自分も之に學び、安心の容子を言語にも擧動にも顯はさんことを務め、空想を靜め、感情を抑へるや

うに氣を附けて居れば、神經質の病態は自然に直り、同時に顔面の色が鮮明になッて來るものである。

美顔法は衛生法にも關連して居るが、道德法にも大に關連して居る、相貌は心情の寫眞である、如何に紅粉を施し、裝飾を凝しても、心亂れて悲苦の情交ゝ臻るときには、迚も晴々敷い顔を示すこと出來るものでない。

夜遲くまで起き、飮食の度を過し、疲勞分に過ぎるやうなことも美顔を損すること尠からぬものであるから、此等の方面に就ても注意しなければならぬ。

談話の心得

◎人と對坐する時は其人の胸のあたりを見る位の姿勢にて徐かに對話を始むべし。

◎對話中妄りに前後を顧み、心の定まらぬ擧動を示すは見苦しきことなり。

◎言語は音聲調子共にあまり高低なく其緩急適度ならざるべからず。

◎聲のあまりに低くして調子の遲緩なる時は因循不活潑なるを示し、又聲高く調子急なる時は輕卒に見ゆるものなり。

◎人の話酣なる時、これを遮るは其談話を妨ぐるものなれば心すべきなり。

◎曾て人の言ひし事を我が物顔に言ひ或は批評論議するは徒らに人の笑を招き心中の卑しきを表はすものなれば愼むべし。

◎對話の際始めて口を開くは貴賤長幼の序に從ひ、年長或は尊長の人をさし置きて年少者又は卑賤の者より始むべからず。

◎普通に解せざる意味深き言葉を用ふべからず最も時に學問上の事を談ずるは其の場合によるべし。

◎他人の話を外々しく聞き流し、或は耳を傾けて度々同じ事を聞き返すは失禮なれば其弊なき樣注意すべし。

◎談話の種類は四季折り〱の事、旅行中の事、新聞上の事等を始め小說の事など人を樂ましむるものなれば坐談には最も適當なり。

◎人の噂をなし、其缺點を擧ぐるが如きは最もよろしからず、殊に主人は談話に注意し客の心を慰め不滿不快を感ぜしめざる樣物靜かに談話をなし、若し客が已れの說くところを攻擊し、或は人の說くところ我が意を得ざる時は、話頭を他に轉ずべし。

◎衆客に一時に接する時は成るべく一人と長時間談話する事を避け、多くの人と少しづゝ話しする事を務むべし、かゝる折には繪畫寫眞、雜誌等を以て談話を助くるをよしとす。

◎衣服髮飾等に就ての談話は敎育ある人にはあまりなき事なれども若しかゝる話し出づる時は一應の受け答を爲し、成るべく他の價値ある談話に轉ずべし。

古昔物語

△筍の死骸

滑稽奇才の沙門一休和尚は蜷川新左衛門と無二の親友なり、其家又隣れり、一休の庵は竹藪を以て圍ひ、新左衛門は士分なれば殿堅に土塀を作れり。

時は陽春三月の候なり、一休が藪の筍土塀を潜り新左衛門の庭中に大なるもの二本頭を抽げたり、新左思へらく、和尚も一と通りならぬ奇人なれば尋常にして掘り取りなば必らず掛合をなして我れの地内なる竹の根より生じたるものなれば、よろしく其元に返すべしなど云はれん事必定なり、此の所ろ大いに警戒すべき處なりと、即ち太刀を提げて庭に下り大音聲を張り揚げて曰く、汝筍醫者奴、武士たるものゝ庭内に斷り無く入り込む無禮至極の振舞ぞ、主人只今手打に致す、左様心得へよと二本の筍を切り取れり、一休これを聞き、流石は新左衛門よくぞ計れり、然し我れ何條其の手を喰ふものならんや、此の方にも一策ありと、即ち使者を以て言ひけるは只今罪人御手討に相成りし由、承り、最も不憫と存じ候まゝ役目に任せ死骸は此元出家に御渡し下され度と言ひたり、新左衛門も去る者なり、答へて曰く、實は御出家の御手數も如何と存じ死骸の義は既早く臺所にて火葬に致したり、されば彼れが着なしたる形見の衣服なりとも遺族の人に參らせん、回向の程厚く御願申さんと筍の皮のみを送り遣したりければ一休笑ひながら彼れ新左衛門の頓才も却々甘くなつた哩と。

△京の自慢江戸の自慢

天保の世盛りの事なりける、京都の人と江戸の客と偶然相會して互ひに國自慢をなして各々其名所の勝景に誇り合ひける、京都の人曰く、我等が所ろは、恐れ多くも一天萬乘の君様の在します帝京なり、故に禁裡の御土一杯を取りて戴かば瘧の病ひも忽ちに落つるなり、何と尊い次第ではござらぬかといふ、江戸の人これを聞いて冷笑していふ樣、我等が住ふ江戸の都は却々左樣のものにあらず、若し御城の内の土一と握りを取り來らば懸替のなき首も忽ち落つるなり、豈恐ろしからずやと。

△西郷の肥料演説

侯爵西郷従道は明治の奇才なり、平素沈默にして言はず、言はゞ必らず人を驚かす、其むかし農商務大臣たりし時、大輔に品川彌二郎あり、彌二郎従道を促がして各縣を遊



回し殖産上の演説を為す、至る所ろの農民大臣の演説ありとて、来會するもの雲のごとし、彌二郎演壇に登りて滔々數萬言盛んに農事の奨勵を為す、演説淋漓として聽衆皆其の熱心に感ず、壇を下るや從道卒然として進んで曰く、只今品川さんの御演説は誠に感服の至り、各々に於てもよく其の主意を實行さるゝ事であらう、私にも又一説あり、曰く田地の肥料には地主の足跡が一番に効くものでがんすと言ひ了つて壇を下る、聽衆啞然として遽かに其眞意を解せざりしと。

△雲助と武士

昔し一人の武士あり箱根山を超ゆる時、道すがら雲助と談じ行きけるが、雲助偶と武士に向ひて旦那は今年幾歳に成り給ふぞと問ふ、士答へて曰く三十六歳なりと、雲助聞いて歎じて曰く下輩も當年三十六歳に候、然るに下輩の如ぐ汗を流してこの山坂を擔ぐものあり、旦那のごとく樂々と乘つて行くものあり、同じ年齢にして斯の如く相違あるは何故ぞと、武士笑つて曰ふ、それには大いに理由あり汝は常に宿より宿と算へ行くを以て四九三十六なり、予は先祖代々の祿を以て生活せる故六々三十六なりと言ひ抜けたり。

△下女の頓才

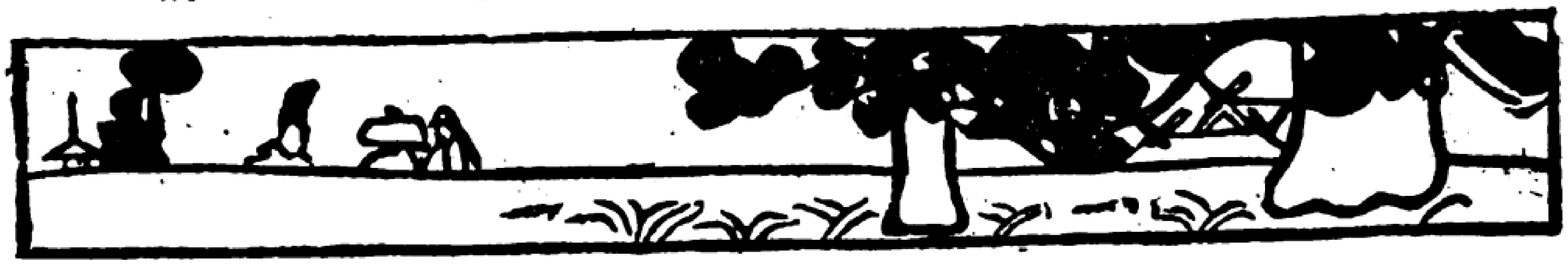
某家に田舎育ちの下女ありけるが、新たなる年の始めに如何なるはづみにや土瓶を板の間に落して微塵に砕きたり主人大いに怒り、元日早々器物を破損して不吉なりと言葉あらけく罵れば下女は靜かに元日や土瓶と質とが底ぬけて跡にのこるは金のつるのみと詠みたりければ主人機嫌なほり目出度新年を祝ひけり。

△粥と飯

今は陸軍大將にして元帥なる某侯爵幼にして家貧なり、日々粥を啜りて僅かに飢を凌ぐ一日早天友人來りて學校に誘ふ、應じて曰く、須らく待てよ、今粥を食ふて行くからと母聽いて叱して曰く、何ぞ飯を食ふと言はざるかと、翌朝友人又來り誘ふ、應じて曰く、待てよ今粥の飯を食ふて行からと、母傍らに在りて顰蹙す。

△農夫の頓智

むがし一農夫あり、將さに死なんとする時三人の子を病床に召して曰く我汝等に遺す物は數畝の田畑あるのみ、汝等これを耕し、これを培ひ、以て他人の所有とな



らしむることなかれ、我れ曾て老父の遺言に聞きし事あり、我田畑の中いづれかに祖先の寶物を秘藏せる事ありと、我れこれを掘り探すこと數回なりしも未だ發見し得ざりき、汝等我が志を繼ぎ春秋の餘暇にはこれを求むる事を怠るなかれと遂に死しけるが、三人の子此事を聞き暇ある時は探掘に從事しけるが、一の財寶をも見出さゞりければ大に失望したりけれども、其の耕耘の勞によりて收穫は年々增加したりとなり。

△香典は借用金

中江篤介奇行を以て鳴る、或日一友人の死を聞き、倉皇として其家を訪ひ、つか〳〵と靈前に進み、恭々しく額づいて拈香稱名することやゝ暫時、やがて未亡人に會ふて一と通りの悔みを陳べたるはよかりしも急ぎ容子を更へて曰く、奥樣近頃甚だ申兼ねたれど金子二圓許り一寸借用致し度と言ひ出したり、未亡人は如何に懇意の中なればとて此の取込最中に金を貸せとは餘り無禮の人間なりと柳の眉を釣りあげ泣き潰したる眼を怒らせしも、氣を取り直して所望の金を貸し與へたり、中江は有難しとも言はず其金持つて一と間に這入り、暫らくして直に歸り來り恭々しく未亡人の前に奠供するを見れば前の二圓は紙水引かけて香典とこそは記されたり。

△遲刻の言ひ譯

或る朝二人の子供が學校に遲刻せしかば、其言譯をする爲めに呼出されたり、一人の太郎といへるは教師のお氣に入りなれど今一人の方は常に酷しく取扱はれ居たり、お氣に入りの子供が言ふには、今朝米國へ行くところの夢を見て居りましたのでつい遲くなりましたと、教師は快よく此の言譯を聞き入れ、扨て今一人に向つてお前は何故遲刻したかと問ふたれば、私は太郎君の米國行を見送らうと思つて待つて居りましたと言ひ拔けたり。

△賢侯の座右銘

紀伊中納言治貞卿といへるは仲々の賢人なりしが、其の座右銘に左の言あり。

仁に過ぐれば弱くなる
義に過ぐれば固くなる
禮が過ぐれば諂となる
智が過ぐれば虛言をつく。
信が過ぐれば損をする。





歐米風俗往來

其一　英國

◎霧の天地に包まれた勞作人種

英國の風土は氣候が濕つぽくて霧が多く、一年の中二三ヶ月の晴天を除けば大概濛々たる霧を以て蔽はれてゐる。其上寒暑の變動も不規則であるから土地は概して農業に適しない、そこで地面の多くは牧場であるそれ故自然農産物は豐かでない、大小麥、燕麥、馬鈴薯位なものでとても内地の産物で以て國民の半分も養ふ事は出來ない、そこで食料の過半は、各國から輸入してゐる。さういふ土地であるから、農民は全人口の二三割に過ぎず、他は悉く商工業を營むもの。隨つて製造業の發達は世界第一である。

◎耐忍の力に富める國自慢者

英國人は忍耐の力に富んだ人種である、獨立を尊び自重自信の念が厚くて、剛毅沈着の美風がある、一體に氣の長い人種で比較的正義を重んじ義務を盡すを以て理想として居る、それ故に人に遭ふと直ぐ「お前は何を職業にして居るか」と尋ねるのが常である、そして何事にも干渉する癖があるから、世界の巡査だと言はれて居る位である。又英人は旅行好で、田舍を好み、餘裕があれば諸方に旅行して田舍に家など建る工風をしてゐる、彼等が堅忍不拔の精神もこの邊の嗜好から來たものであるかも知れぬ、併し又其の代りいろ〳〵の缺點もある、根が保守的で度量が狹く、又粗朴なところを自慢して剛腹自尊、何でも自分の國より良い處ろはないと主張して、矢鱈無性と御國自慢をするのは

少々氣障である。

◎石炭と鐵は興國の基

英國產業の重なるものを擧ぐれば、石炭と、鐵並びに棉布とである。英國が製造國として世界第一の稱むるものは、鐵、石炭等工業の原料に富める所以で、加ふるに勞働者の熟練あり、一切の機關は完備し、資本が饒かであるから、世界の各地に向つて製造原料の供給者であると同時に又その製品を消費する顧客であるそこで、貿易高の莫大なるは世界第一で輸出入の合計八億磅に上る、約日本の二十倍に達してゐるのである。

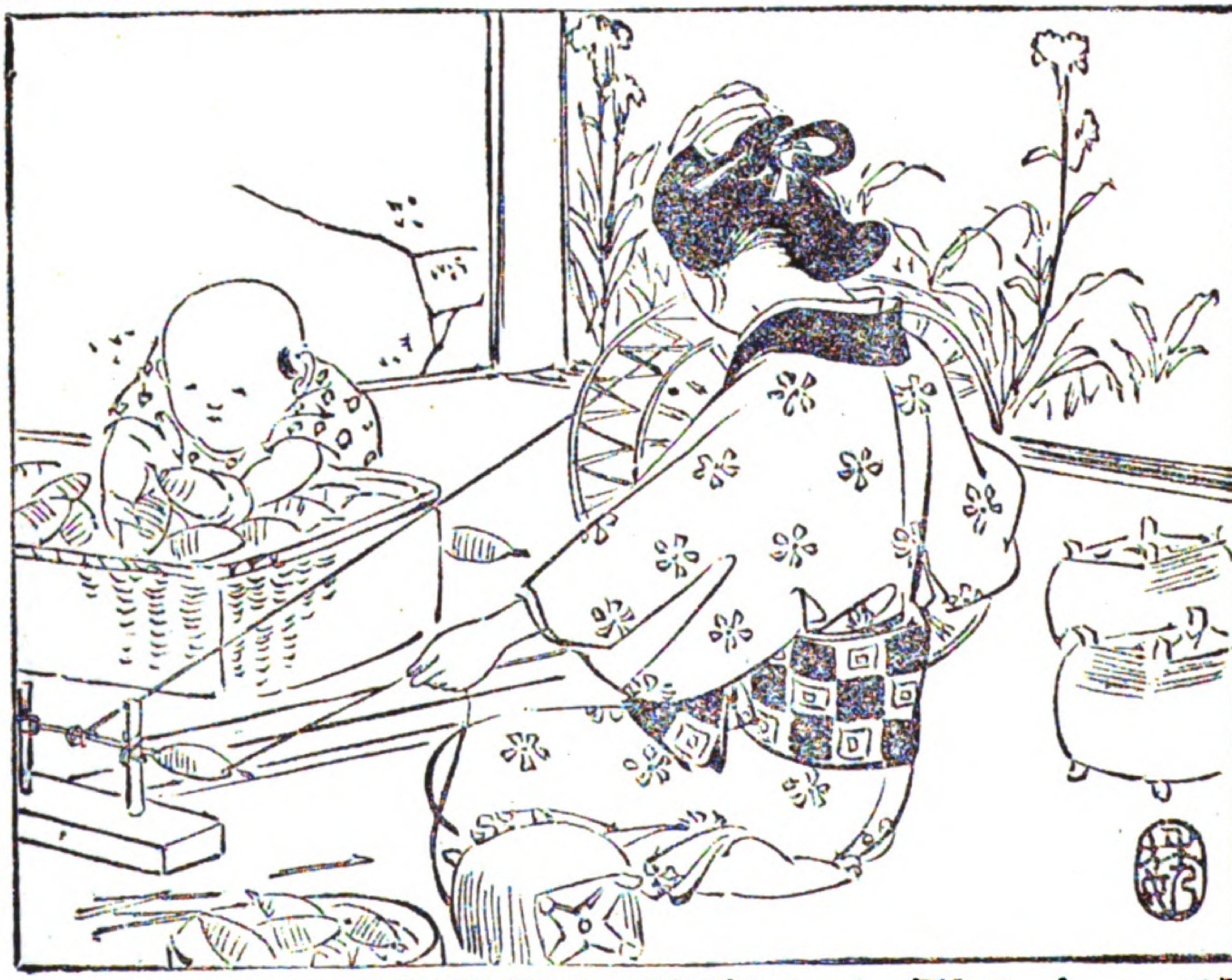
◎家庭本位から殖民に成功せる人種

英國人は家庭本位の國民である、家庭尊重人種即ち英人である。それ故家庭を以て社會の中心、國家の基礎と心得、家庭の平和を妨ぐるものは罪人と視做されてゐる。而して英國の家庭は、婚する時新婦を父母の家へ迎へるのではなしくて、別に新らしき家を造りてこゝに迎へ新夫婦別居の主義を實行するのである。故に新らしき結婚は新らしき家庭を作るもので、此の點からいへば隨分不經濟の次第であるが、夫たるものは相當の收入若しくは貯蓄が出來るまでは家を持つことをしないのみならず妻たるものも、充分主婦の責任を盡し得るまでは婚姻の申込に應じないから、家を持つて直ちに生活難を訴へるやうな事はない、そして一般の中等社會では主人はそれ〲務めを持つて一定の時間は外で働らき妻は家事を引受けて一切の責任を盡すことになつてゐる、それ故一家の主婦は自由にその子を敎育し、思ふ儘の流義に家政をとゝのへて行くから、姑の干渉や嫉視を受けて事毎に衝突するなどいふ事はない、それからもう一つ善い習慣といふのは、英國の家庭では日本流に間々あるやうな夫の示威的の擧動がない。例へば、子供の面前で己れの威嚴を保たんとして妻を叱責するやうな愚なる擧動はない。そして子供の敎育は押なべて嚴格であつて、子供の愛に溺れる日本人の眼から見ては甚だしく殘酷のやうに見ゆる位である。又母親は嬰兒を抱擁する風慣を採らずに別々の寢臺に置く、如何に啼き叫ぶも決して姑息の愛に陷ら

ない、この獨り寢の習慣を馴らすのは成長の後子供の獨立心に大關係があるといふ事で、一般英國人の特質の基礎をこの襁褓の裡から造り出すのである論より證據、英國人が少年の間より海を家として遠く母國を離れて至る處ろに青山を見出して、墳墓の地とするのではないか。

◎清潔好き必らずしも食卓に奢らず

英人は一般に洒掃に手まめなる人種である。應接室食堂はいふまでもなく、果ては便所の内までも鏡、櫛刷毛などを備へ、男子は毎



日顏に剃刀を當て、頭髮にコスメチックを塗り、甚だしきは白粉を塗つて居るものすらある。これ一面文明國人とは裝飾的國人であるといふ事を示すものであらうが、彼の蓬頭、敝衣、東洋豪傑の風では社會の仲間入をする事が出來ない事になつて居る風俗上の制裁が嚴しいからである。斯る次第であるから女のお化粧と來ては却々盛んなもので、婦人美容術に凝るのは三度の食事よりも甚だしいのである。彼等は朝夕必らず數十分間粧鏡に向ひて厚化粧を施こし、眉刷毛で眉を

つくり、肉色白粉で頰を彩どり、鼻の格好をつくり、甚だしきは俳優のごとく瞼に色彩を施こす事などするものもある。尤も歐洲婦人一般に化粧は東洋婦人の如く近見をよくする爲めの化粧でなくて、遠見をよくする爲の化粧である。又婦人の頭髮はすべて、大束に卷いて少しく頸首に押下げ、その縮卷た前髮と鬢を膨らす樣な作り方である。そして日覆的の髮飾即ちボンネットには珍稀なる羽毛と燦々たる寶玉の美を競ふて飾る。上流の英國人の食卓は世界各國の物産の陳列所たるの觀があるが、併し中流以下の食卓は寧ろ質素と言つてよい、倫敦人の用ふるパンは巴里人のものゝ如く味はよろしくない。副食物は重に野菜、鳥獸の肉で料理法は佛國よりも劣る方である、酒はウヰスキー、ブランデーなどが重なるもので、ビールも又用ひられる。就中ウヰスキーは勞働社會へ多く用ひられてゐる又一日三食内正餐として立派に獻立られるのは、デンナーで、これは晝と夜とを問はず、時に賓客を招請して御馳走をするのであるから山海の珍味を供する事になつてゐる。此の時は食堂を飾り、食器食卓に美を盡くし、主客共服裝を改めて嚴粛に卓を圍み食前には音樂、舞踏の催しもあると云ふ。

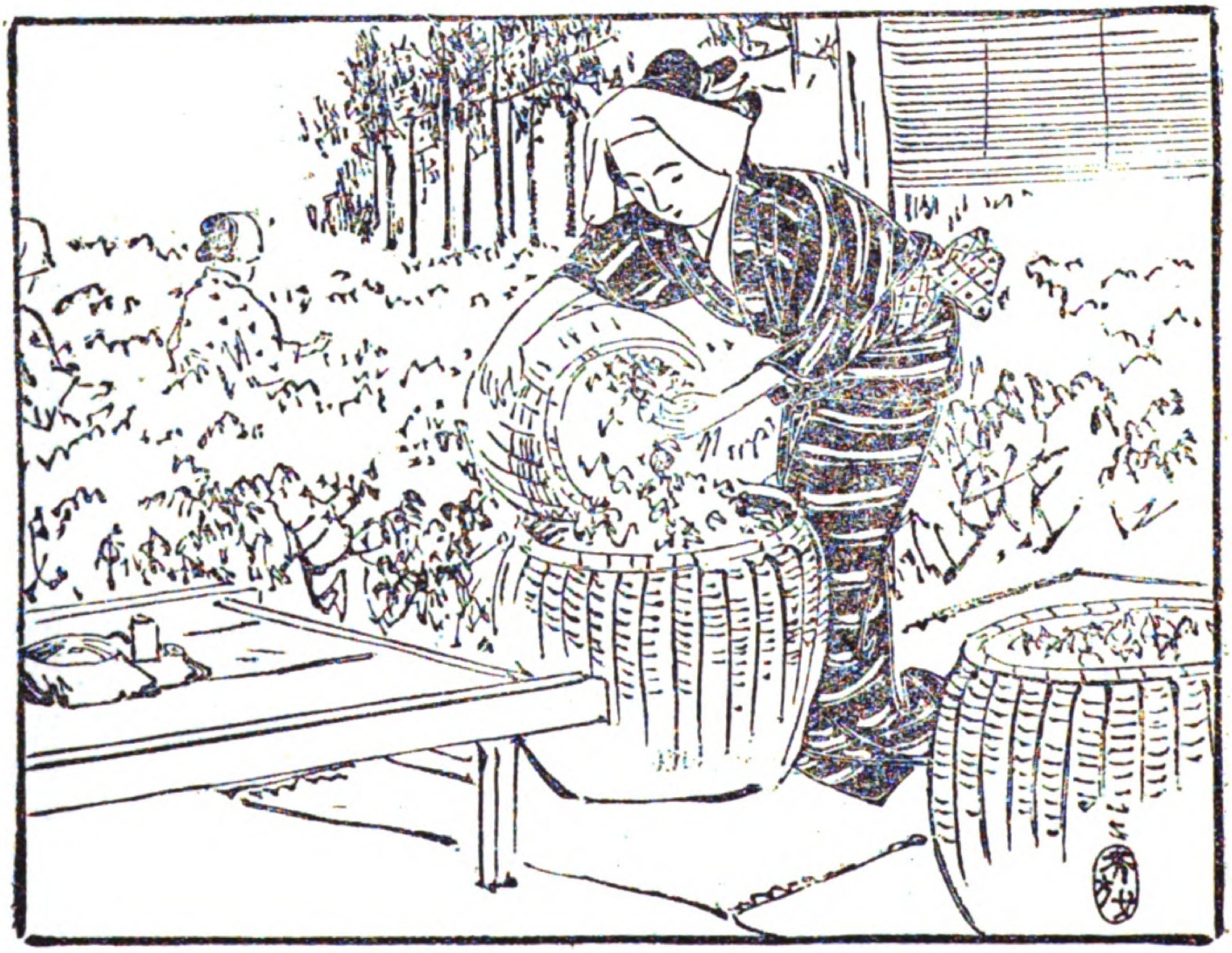
其二　佛國

◎快濶で秘密のなき國民

英國人の沈重にして耐忍性の强きに反して佛國人は輕躁にして忽ち熱し忽ち冷むるの人種である。若しも英國人が膽液質であるならば佛國人は多血質である。それ故自然耐久的の性質に乏しく困難なる旅行を厭ひ殖民には好成績を得ない人種であるが、其の代り、快活で無邪氣で、人と容易に眤み、容易に談笑し、内部の秘密を包むことなく腹藏なく心の中を語るので、英人に比べて見ると遙かに度量が濶いやうである。乍併佛人も矢張り保守的人種で其の勤儉貯蓄の天性に至つは、恐らく世界第一であらう。今日佛蘭西が歐洲に於て人口の減ずる國であり、殖民地の廣がらぬ國であるにも拘はらず、國の富が依然として莫大の高を保ち、

獨一等國の優位に居るのは必竟其の人民に勤儉貯蓄の特性があるからである殊に佛人は英國人にも劣らぬ、御國自慢の國民で、其の愛國心の强い事といつては、英人以上である。故に名譽を重んずるの念甚だ熾んで軍人、官吏より、學者美術家、俳優、小學の生徒に至るまで、その名譽を表彰するの方法が備はつてゐる。勳章などが重んぜられる要するに佛國人は歐洲中の熱血人種である。

◎貧富の懸隔少き國風



今日共和政治であるべき佛國も昔しシャーレマン帝以來、ルイ家、ナポレオン家等帝政の盛んであつた國として、今も猶舊王家貴族の家は代々襲爵して依然貴族の名稱を存じてゐるのは一寸異様である、次に國民全體に就て如何に富が分配されてあるかといふに、貧富の懸隔は他國に比べて著るしくない、思ふにこれは奈翁時代に法律を以て子女の財産分配を制定し父母死亡の際は財産を悉く子女に等分する規定にしたので我國の如く長子のみ遺產を獨占する様な事がなくなつ

たのに原因してゐる、そして彼等をして一般に勤儉貯蓄に傾かせたのも亦こゝに原因してゐるのである。

◎織物の本場、意匠の本元

產業の狀態に就ては佛國は英國と全然其の趣を異にしてゐる。英國は製造業即ち商工立國の國であるが佛國は農工業國である。英國人の多くが都會に住するに反して佛國人の過半は村落生活である、農民は全國民の三分の二に上り、而かも全面積の八分は悉く農產地である。そして耕作地分配の割合は小地主が其の十分の九を保ち、大地主は單に其一部を保つに過ぎない、其の生產物は穀物野菜中最も多きは小麥で一ヶ年の平均產額約七十萬石、即ち日本の米產額四十五萬石に比して、約五割も多い、其外大麥、裸麥、馬鈴薯、の產額も却々莫大で加ふるに葡萄園は全國を通じて約二百萬町步の地面に培養され、其外牧場も、亦甚だ廣く、牛馬羊豚の飼養甚だ盛大である。

次に佛國の工業の重なる物は絹織物である。職工七十萬、產額三十萬億フラン、就中里昂の絹製品に至つては品質の精良意匠の優美共に他國の模倣を許さゞるものである。

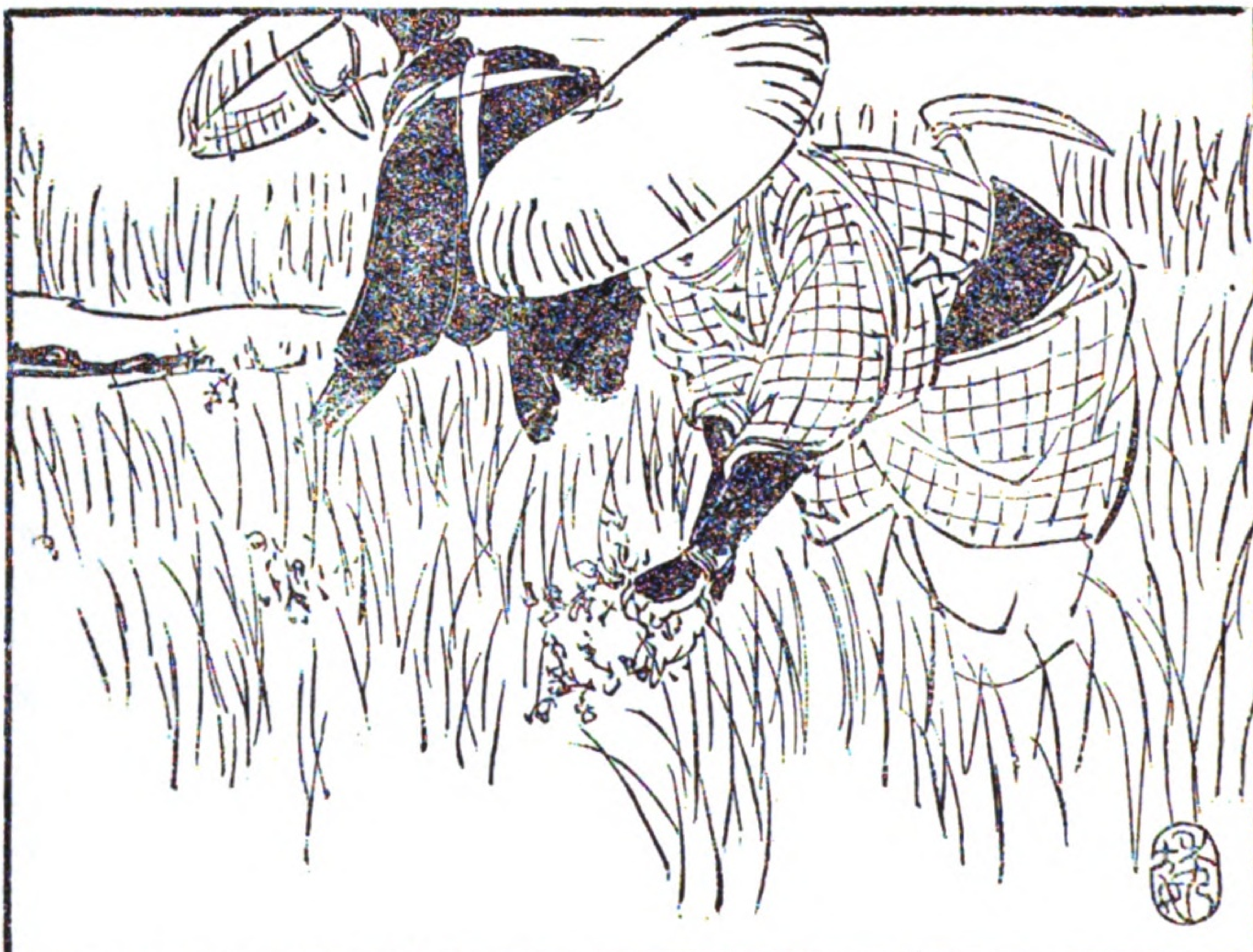
◎閨門に締りなき家風

佛國人は感情に熱し易い國民で、其生活は自由と快樂を理想とするものから、自然規律といふ事に重きを置かない。故に家庭の組織やその風儀は、英國の如く嚴肅でなく、やゝもすれば放縱不秩序に陷るの弊は免かれない、尤も子女の敎養は決して緩漫に流れず、親子の間柄は嚴格であるのみならず、妙齡の婦人は成るべく男子との交際を避けしめ、良家の子女が學校の往復は母親又は下婢などをして送り迎へを爲さしむるの風である。又宗敎的の女學校では男子の出入を嚴禁し生徒の外出を監督する等敎育上の注意は却々喧ましく英米國の婦人から見ては、あまり窮屈な風習と思はしむるほどである併し其の裏面に立入つて觀察する時は佛國の社會は決して健全なるものとは言はれない、殊に男女の關係は著るしく腐敗し、中等以下の社會では閨門の紊亂を極めて居るのみならず、巴里市中の飲食

店や公園地等には驚くべき惡風が行はれてゐる。そして是等婦人の墮落は一面生活の困難に原因してゐるのである。年頃になつて結婚せざる婦人が巴里市中に二十萬を超ゆるといふ事である。

◎割烹上手の美食人種

藝術に於て精巧なる佛蘭西人は料理法に於ても亦巧みである。歐米諸國中に於て佛人は第一の美食人種である。獨逸は元より論外、英米共に食卓の趣味に於ては佛國の敵ではない、殊に日常食卓を饒はすべき材料



の多い事は此國の古き農産國であるだけに又他國に冠絶する。平素用ふる麵麭のごときも其の燒き方は一と風あつて他國の眞似られぬところがある。その形は圓形もあり方形もあり、又長さ五六尺にも及べるものがある、多くはバタをつけず他の副食物を相手にして食ふ、肉類では、牛肉あり、羊肉あり、豚肉あり、兎肉鳥肉、魚肉、其の種類の多きは山海の珍味多きを以て名ある支那にも、勝るのである。それから野菜、果物の味いづれも他國の産に勝る。勿論、佛國の料理の甘

くして其材料の饒かであるといふのも、一般國人悉く美食するかといふに決して、然らず、これは或る一部の贅澤人種乃至富裕者の階級に止まつて多數の佛人は矢張り質素なる食卓に甘ずるのみならず、田舍人の生活に至つては節儉も甚だしく、肉類を食ふは一ヶ月を通じて數ふる位なもので、鳶色の麵麭に一二種の野菜それに林檎の汁と、豚の脂を以て珍味として偶に滋味の多い葡萄酒を飲む位なものである。

其三　獨逸

◎商利に拔目なき粗朴人種

獨逸人は其昔し北方森林中の蠻族であつただけに今日まだ矢張粗野無骨なる風習が殘つてゐる。どうしても古くから開けた佛蘭西人に比べては都人士と田舍者との違ひがある。又その氣質からいふても英人に類似してどことなく沈重で、佛國人のやうに快濶輕跳な氣風ではない。そして一般の氣象は武を尚び、勇健なる人種であるが、隨分又蠻氣を帶びて厭ふべきところがある、彼等は又勤儉で質素で、秩序正しく、研究心に富んで居て學術上の新發見に長じて居るのみならず、商工業の企業心が熾んで、近來海外に向つて大發展をなし、至るところ英人を驚かしつゝあるのは今日の獨逸國民である。

◎容易に階級を破らぬ農業國民

獨逸の社會組織は上に貴族あり、下に平民あり、貴族は王國及び、公侯國の宗室の外世襲の華族と新たに勳功に依つてその列に入つたもので、社會上に名譽と、格式と特權と又富の力とを備へて活動してゐる。又平民は何等の格式はないがその中にも富者貧人とあつて、富豪者は土地と資本を供給し、貧民は勞働者となり、其中間の者は、或は官吏となり、商人となり監督者となりて社會の中堅をなして居る有樣は稍や我が日本と似て居るが、近來人口の增加と機械力の應用とに依つて生存競爭が烈しくなり、資本家と勞働者の軋轢が年々に加はつて、社會主義者の團結が非常な勢を以て國家を壓迫しつゝあるのは獨逸今日の現勢である。

概していへば獨逸は佛國と同じく又農業國である農産物の重なるものは小麥、大麥、燕麥、馬鈴薯甜菜、ホップス等で、甜菜からは、砂糖を製し、馬鈴薯は酒精が醸造される、ホップスは有名なる獨逸ビールの釀造原料となるものである。其外牧畜も又盛んで牛馬、豚羊家禽の產出は莫大である。それから森林は殆んど南部一帶の地を蔽ふてゐるところから、殖林事業が盛んである。工業では毛織物、木綿、絹紡績ビートル、砂糖の製造は獨



逸工業の大宗としてある。

○地位はなけれど上手な家政家

獨逸の家庭の有樣は、英國と稍や近きもので、親子の關係を左ほどに重んせず、夫婦を本として作られてゐるけれども、古昔の家長主義が存じ、今も猶女子の位置は甚だ低く此の點に於ては稍や日本に近い方である。隨つて妙齡の女子は親の監督頗る嚴重で、たとへ中學程度の女學生でも獨りで外出することを許されない、獨逸の家婦は英米人に比べて學問のない代り熱心なる家政の整理者で、よ

く子を育て、よく經濟をとゝのへ理想的の高等下女となる。

◎粗食してビールを鯨飲する國民

獨逸人は衣食共に質素の方で、食卓を飾るべき材料は勿論、料理も到底佛國のやうに美味ではない、通例朝食がコーヒー、牛乳、麵麭バタそれに半熟の鷄卵等で、晝食にはスープ、魚、獸の肉一種、菓子、果物等晩食にはハム、冷肉、野菜等で、外にビールは晝、晩の二回必らずこれを用ひ、中等以下に至つては野菜又は牛豚肉、甘藷に黑麵麭が常食である併し國民が粗食の割合に贅澤なのはビールの需用である。一年間のビール消費高は十五億圓に登り、一人平均七斗餘に上る子供も妻君も、下女までも飮むといふ風で、まづ殆んど茶の代りに用ひられるほどである。

其四　露國

◎兩端に走る國民

其の土地は北方に遍在して廣漠無限の領土を開き、見渡す限り一面の郊野にして寂々寥々更に變化のなきところ、其の氣候は冬長くして春なく、夏短かくして秋なく、一年二季極端より極端に酷烈を極むるところ此の國の住民をして一種不可思議なる性情を養ひ成さしむるに至つたのである、露國は版圖の廣大なるに其人種も亦多種多樣で異人種、異敎徒の混合である、就中スラブ族は强健無比の人種である。

露人一般の性情は天然の影響よりして深刻のものとなつたのであるが、仔細に觀察する時は一人で多くの矛盾した性質を備へてゐる、陰險であるかと思へば大いに快濶であつたり、又沈鬱であるかとおもへば大に氣輕なところもある樣に見え、又正直者かとおもへば頗る橫着なところがあり、子供の樣に無邪氣なものに見えて其實は甚だ殘忍刻薄であつたりする、是れは他國人の間には一寸ない例で露西亞人の一特質として見るべきである。

◎中等社會の少き國風

露國人の社會は貴族と平民との二階級に別れてゐる

が、これは唯法律上の區別で、實際は貧富の別によつて上流と下流の別ちとなつてゐる。露國には英佛の如く中等階級といふものがない、上流社會は専ら奢侈逸樂に耽り、生産を事とせず、下等社會は全く奴隷的で二六時中勞働に苦みつゝ猶食に餓ゆるの狀態である

◎懶怠者の多き農業國

露國はいふまでもなく農國で穀物の生産の量は米國に次いでの大農産國である。其の重なるものは小麥、裸麥、大麥、燕



麥、馬鈴薯、煙草、麻、其他牧畜、林産礦業共に饒かであるが工業は猶幼稚で到底歐洲諸大國の精巧進歩せるには遠く及ばざる處ろである。一體露國の習慣は長い冬の間は遊び短かい夏の日は熱さを避けて眠り、一年中勞働の時は甚だ少い、其上宗教上の習慣から日曜日以外の休日甚だ多く、加ふるに寒冷の空氣に堪へんとして飲酒の悪風が熾んなる爲め勞働者は多く遊惰に流れ産業は遲々として不振の狀態である。

◎上流は淫靡下等は無智

露國の家庭狀態は英佛兩國の如くに、美はしく健全なるものではない、就中その貴族社會の腐敗は實に甚だしきもので、殊に上流婦人に至つては淫靡輕薄、墮落の甚だしきものである。尤も彼等は高等の教育を受け、音樂美術、其他高尚なる智識を修めたるも其の貞操の一點に至つては甚だ遺憾のものである又下等社會は一般に殺風景極まるもので、教育もなく禮儀もなく徒らに情欲のみ盛んにして、男子は酒と賭博に耽り、女子は其の苛責に甘んじ質素儉勤漸くにして一家の生活を維持するの有樣である。畢竟是れは社會の組織が不完全で、上下の懸隔があまりに甚だしきところから、一方は逸樂にのみ耽り、一方は勞働しつゝ猶飢餓を免かれ得ぬといふ樣な極端なる現象を來したのがこの國一般の社會道德に及ぼしたものであらう。

◎黑パンと椎茸、單調なる食卓

露國の北方に住するものは氣候の酷と土地の瘠薄とによつて小麥の生育に適せず、又家畜の飼料も乏しいから上下一般の常食は裸麥から作られた黑麪麭に瓜漬、北海から採れた鹽魚、森林から生じた椎茸などを副食物とし、富めるものは肉食もするけれども貧民に至つては一週間に一度の肉も食へないけれども、漸次南方に移ると土地の產物が饒かであるから、小麥の麪麭を、常食として肉類、野菜其他種々なる副食物が得られる。飲料は一般に支那產の茶で、これは上下一般の社會を通じて用ゐられる、卽ちサモワルと稱する黃銅の茶釜を室に備へつけて二六時中絕えず飲用してゐる。上流社會では、牛乳、バタ、砂糖、橙、珈琲等を紅茶に混じて飲用し、下等社會では專ら磚茶を用ゐる。又寒氣の酷烈なるところから、ウオッカと稱する火酒が盛に飲用される。

◎防寒の爲めに汚さるゝ家の構造

露國の家屋は全體の構造が冬を目的として作つたもので、卽ち防寒の爲めに窓を二重にこしらへてある。隙には十分綿をつめ、入口の戶も同じく二重にして立附には皮を嵌め下には綿又は布片を敷いて隙間を塞いである。內部は熾んに煖爐を焚いて室內を煖むる工風

がしてある。故に寒中は外と内とはまるで別世界の觀がある。併し換氣法が行はれないから室内の空氣は非常に穢れて健康を害する事も多い。殊に下等社會の農民の住家に至つては一季の冬數ヶ月に亘つて室内を掃除する事がないから汚穢なる空氣は塵埃によつていよいよ汚れ、床虫、蚤、虱、などの不潔な虫が盛んに發生する次に衣服も亦専ら防寒的に工風されたもので、下等社會の衣服は長き冬の間を通じて着用するのであるから、其の



不潔汚穢なることは甚だしいものである。

其五米國

◎物質本位の國民

米國は建國の舊くない新開國であるだけに其の國人は自然快濶で氣輕で、好奇心に富み、又変り易い人種であるのみならず、又英人のごとく自尊高慢でない、又米國人は自由平等を喜び、進取の氣象に富み、加ふるに實利を重んじ、共同的の精神に富み、企業心に厚く、又忍耐勤勉の美質を有つてゐる。米國が世界第一の富國なるのは全くこ

の實利を重んずる國民の氣風が致した結果で、數千萬弗の大富豪も、三弗の日給者も同じく勞働の觀念を失はず、毎日、一定の會社、工場に出て孜々として執務して居るのは他の歐洲諸國の例にない處ろである。斯る氣風であるから地方の小農家などになるとその子女に學資金を得させんとして若干の地面を與へ、それへ蔬菜を培養させるとか、家畜を飼養させるとかして、毎日學校へ上る前後に培養させて其の所得を積ましめて、他日の學資にさせ獨立自活の法を立てさせるが如き、これ又他の歐洲諸國に例を見ざるところである。要するに額に汗して麵麭を得よとの格言は米國人の根底から培はれた教育の主義である。即ち米國人は實利崇拜の人種で、物質の權化である。

◎氏も素性も要らぬ國風

米國の社會は民主國の特色として、貴族平民の階級のないのは勿論の事、隨つて他の諸帝國の如く金色の飾りを施したる大禮服の制もなく、國家の干城たる軍人も、會社工場の事務員も同じ樣な服を着、同じ樣な帽子を冠ッてゐる。それゆゑ一國の主權者たる大統領もミストルなれば、洗濯屋の親爺も又ミストル、されば官吏は恰も人民の雇人のごとく、民尊官卑の風を爲してゐる。そこで身分もなければ、氏もない權勢の中心は黄金で、黄金萬能力を最も露骨に最も遺憾なく發揮し得るのは此の國の特色である。隨つて社交上に氏もなければ、身分もなく、況んや門閥、階級のあるべきなく、身分は即ち金力であるところから貧富の階級は著るしく發達し資本家、勞働者との競爭は年々に其勢焰を高めて來る傾向がある。

◎無盡藏の寶庫

米國は廣大なる面積内に無限の豐饒地を包んでゐるだけに、農産物の裕かなのは世界第一である。就中農産では小麥、燕麥、馬鈴薯、玉蜀黍、大麥、煙草、綿、砂糖を大宗とし米、茶、珈琲も又盛んに培養される、畜産では牛、羊、乳牛、豚、騾等少きも一千萬頭から五千萬頭に上り穀物と共に食料の大部分をなしてゐる。其他鑛業としては石油、鐵、石炭、を始めとして銀、

金、銅其他の採掘高殆んど世界鑛産高の三分一を充すの高に及んでゐる。

◎豪華を誇る國民

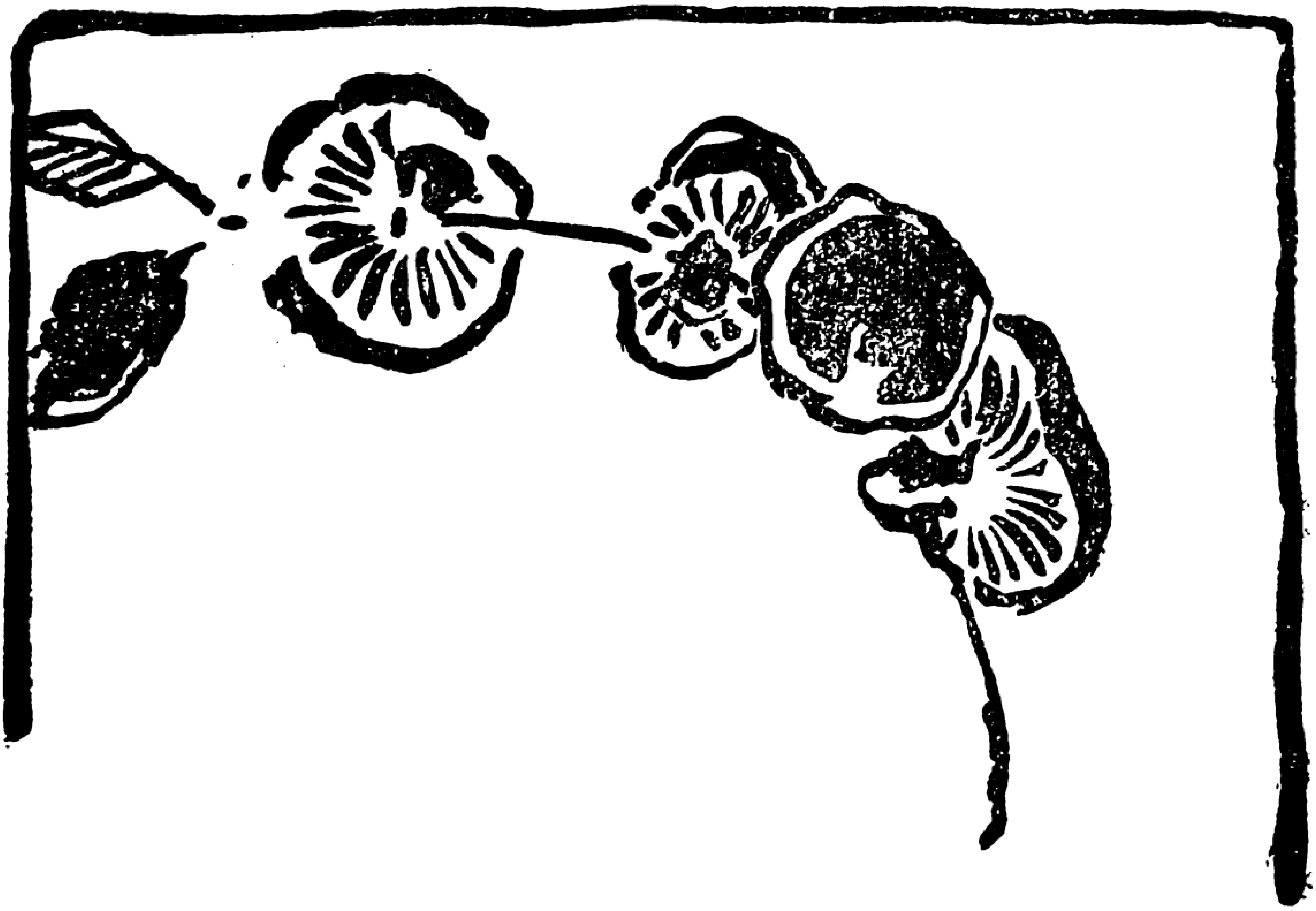
産業の盛大と、富力の莫大なるとは米國民を驅つて日常生活の華奢、好奇を衒ふの風習に馴れしめたのである。世界中に於て豪華を極むる人種といへば恐らく米國人の上に出づるものはあるまい。而かもその生活に豪華を致したのは近年國の産業が大仕掛となりて個人の富が激増した結果である。米國人一般を平



均しての衣食住の費用は英佛人に比較して確かに二倍以上にある事は爭はれない、單に庖厨だけに就ても今假りに米人が五人の生活に費やす物資があれは佛人はこれを以て十人以上を養ふ事を得るといふ位である。

又其家屋の如きも英國の多くは舊式の家で平均三四階位であるのに米國は七階、十二階、甚だしきは二十五階といふ新式の建物を建築して市街地の多くは空中に向つて容赦なく發達してゐる。次に衣服の如きも常に流行を逐ふて、新奇を

喜び、一般の女子は寶石狂に陷り、毎年外國から輸入する寶石の價五千弗に達し、一婦人にして五十萬圓から百萬圓に價する寶石を貯藏するものもある是れ現代の米國人が物質的に權化した一現象として見るべきものである。而して一夕宴會に拾萬圓を投じ、一人前二百弗の料理を珍しとせざるに至つたのは、唯これ黃金の威力を以て世界に臨まんとする一種の衒氣と言はねばならぬ。乍併常人の庖廚についていへば肉食は廉價であるから如何なる貧民も食ふことが出來、平均一人の消費高は英人の二倍、佛獨の四倍に上るのは國富の饒かなるを示して居る只厭ふべきは婦人の跋扈、女子參政權運動の激烈なる、普通東洋人の眼より見て女子の人格などは扨て置き、第一にその狂氣染みたるに驚かねばならぬ。其結果として女子の美德は日に〳〵荒廢しつゝありて、世の持て剩しものとなるは識者の慨嘆する處である。



新案懸賞　こゝろの日記

趣味ある日記文の懸賞募集＝締切十月二十日

娘の學校に通へる、妻の家を治むる、凡そ婦人にして日々の務のなきはあらじ、日記は即ちこの日々の務の記錄なり、されど「朝起る」「顔を洗ふ」「飯を食ふ」「誰れを訪ふ」などいふ事は千萬人に通ずる日常の生活にして何人も同じ事柄なれば、殊更に記するの要あらじ、されど日々の心の働きに至りては各人皆別々の趣きありて**千種萬樣**の態あるべし、即ち物に觸れ事に關はりて千變萬化する性情の働きを見るべきなり、この働きを寫したるものを「心の日記」として見れば却々に興味あるものならん、本誌の希望する所ろ正にこれなり。

されば▲**樂み多き約婚**の日記、▲**多忙なる妻**の日記、▲**内所で書いた嫁**の日記、▲いたづら子を育つる母の日記、▲喜憂のこもる**初産日記**皆是れ絶好の題目にあらずや、▲交り深き友の日記▲失敗せる料理の日記、▲恐ろしき**災難の日記**、▲思出多き**婚禮日記**さては▲**失望落膽**の煩悶日記、▲**無念骨髓**の日記など要するに眞實の心を寫して詐らず、眞の事を寫して飾らず、**有の儘の境遇、有の儘の心持**、自然の樣を記して投じたまへ。（投稿者は成るべく自己の寫眞を添へて送られたし）

賞金

壹等	參拾圓	壹名
貳等	貳拾圓	貳名
參等	拾圓	參名
四等	五圓	五名
五等	貳圓	拾名

▲紙數は十行二十字詰にて十枚以上二十枚までの事

▲當選したる日記文は十一月十五日發行定期增刊に纏めて掲載す

▲賞金は發表の當日爲換券にて送達の事

▲原稿は「こゝろの日記」と表記して女學世界宛の事

讀者文藝　投書歡迎（締切十月十五日）

▲和歌（一人一首）

▲短文（三百字以內）

▲小說（二十枚以內）

▲小品文（十枚以內）

◎和歌、短文は必ず端書を用ゆる事◎字體は楷書にて鮮明なるべき事但し鉛筆にて認めたるものは採用せず◎住所姓名は必らず原稿に記しおく事◎投稿は博文館女學世界宛の事……

◎賞品

▲一等一圓▲二等五拾錢
▲三等參拾錢（圖書切符）
▲小說と小品文は詮考の上相當の謝禮を呈す

不許複製

明治四十一年九月十五日發行

編輯兼發行人　松原岩五郎
印刷人　山田英二
印刷所　東京市小石川區久堅町百八番地　博文館印刷所
發行所　東京日本橋區本町三丁目　博文館

電話 本局
三百三番
千十八番
二千六百二十十番
三千二百二十九番

註文略規

❶本館發行の圖書は都て前金の外送本せず
❷御拂込の前金相切れ候節は送本を停止す
❸郵券代用は一割增にて五厘一錢の切手に限る
❹總目錄御入用の方は二錢劵相添申込あれ

每月一日發行

定價表

一册（紙數二百八頁）…	金二十錢
四册（三ヶ月分）……	前金七十五錢
八册（半ヶ年分）……	前金一圓四十五錢
十六册（一ヶ年分）……	前金二圓八十錢

内（定刊數……十二册　增刊四回…一、五、九、十一月價格同一）

郵税	
一册	二錢

廣告料

	二十四字詰一行	半頁（卅二行）	一頁（六十四行）
特等	……	二十三圓	四十五圓
一等	……	十九圓五十錢	三十八圓
二等	五十五錢	十六圓五十錢	三十二圓
三等	四十七錢	十三圓五十錢	二十六圓

▲等級の位置〆切日等御照會次第御報可致候

家庭整理の指導

當代第一流の女子教育家編著



家庭百科全書

全部五十冊　毎月一回發行

和裝頗美本　◉紙數各三百頁　◉石版彩色口繪一葉　挿畫十數個

▲定價一冊金四拾五錢＝郵稅八錢

近時婦人教育の普及するや、女流の才學は一般に著しく進みたりと雖も、尙ほ之を日常家庭の上に施こすに臨み、轉もすれば實際に適せざるを憾むこと多し。是れ學校に在るの日には徹れ理想の學修に止まるが故に、實際の應用に臨み、或ひは學ぶ所高尙に過ぐるか、然らざれば未だ十分ならざるの憾ある所以なり。若しも家庭に教師ありて一々實際の問題に就て指導せんには、世の良妻賢母は言ふも更なり、未だ在學中の女流學生逹の爲にも如何に裨益の多かるべきかは、敢て多言を須ゐざることながら、人ごとに家庭に教師を聘するが如きは、得て望むべからず。是に於て本書は最良なる家庭教師たる目的を以て編述發行し、敢て婦人教育の缺點を補はんと欲するなり。

第一編　**新家庭訓**　三輪田高等女學校長　三輪田眞佐子女史著

第二編　**四季料理**　宮中臣民兩流料理師範 大日本割烹學會々長　石井泰次郎君著

第三編　**裁縫指南**　女子高等師範學校教授　喜多見佐喜子女史著

第四編　**和洋菓子製法**　東京治庖會講師　龜井まき子女史著

第五編　**茶道と香道**　水原翠香女史著

第六編　**諸流生花指南**　琴松園文雅君　松幸齋理常君　共著

第七編　**育兒の務**　醫學士　田村貞策君　朝夷孤舟君　共著

▶販賣用電話本局二六二〇◀　▶發兌元　東京日本橋區

女(後付の二)

婦女必讀の大全書

第八編 簡易治療法

◎總論◎第一章 一般療法●驗溫法●驗脉法●外十五項◎第二章 應急療法●人事不省●虛脫●外十五項◎第三章 臨床療法●甲、消化器に關する病▲胃加答兒▲胃痛と胃痙攣▲外十二項●乙、呼吸器に關する病▲鼻加答兒▲咽頭加答兒▲外九項●丙、皮膚に發する病▲瘙痒▲糜爛▲外廿九項●丁、腦神經に關する病▲腦膜炎▲腦振盪▲外十八項●戊、眼に關する病▲結膜炎▲膿漏眼▲外八項●己、耳に關する病▲外聽道炎▲中耳炎▲外三項●庚、口內に關する病▲口腔加答兒▲齒痛▲外三項●辛、鼻に關する病▲鼻腔[illegible]瘍▲衂血▲腦漏●壬、婦人に關する病▲月經閉止▲月經困難▲外七項●癸、以上の外の病▲貧血▲腺病▲外十八項◎第四章 傳染病者處置法●甲、消毒法▲燒却消毒▲蒸氣消毒▲外四項●乙、傳染病の通路▲呼吸器▲消化器▲外二項●丙、傳染病▲腸窒扶斯▲發疹窒扶斯▲外十九項◎第五章 精神病者處置法●甲、精神病の範圍(四項)●乙、精神病の種類(十二項)●丙、精神病者處置法(六項)◎附錄●甲、學校病(五項)●乙、職業的疾病(七項)

新潟縣高田高等女學校敎諭 藤井靜子女史著

第九編 禮式と作法

●緒言●第一章 禮法を習ふには二つの目的あること●第二章 拜禮の事二項●第三章 行歩中の禮二項●第四章 出入に就きての禮二項●第五章 物品扱ひ方四項●第六章 人に物を進むる禮六項●第七章 品物受け方及び渡し方三項●第八章 主客相互の心得五項●第九章 衣服に就きて四項●第十章 書簡に就きて●第十一章 饗應に就きて五項●第十二章 儀式に就きて六項●第十三章 作法上一般に心得べき事●第十四章 家內の作法 附婢僕の使方

女子高等師範學校敎授 佐方鎭子女史著

第十編 惣菜料理

●如何なる準備にして料理に取係るべき乎●料理用器具には如何なる種類を要すべき乎●火加減は如何にすべき乎●鹽梅加減は如何にすべき乎●煮出汁は如何にしてそれを取るべき乎●砂糖は如何にして使用すべき乎●味醂は如何にして使用すべき乎●使用濟みの器具は如何にすべき乎●芋類の調理法●蕪菁の調理法●羅葍調理法●胡蘿蔔及び牛蒡の調理法●慈姑の調理法●蓮根の調理法●筍の調理法●百合根の調理法●茄子の調理法●越瓜の調理法●南瓜の調理法●冬瓜の調理法●菠薐草の調理法●蕗の調理法●土筆の調理法●たんぽゝの調理法●紫蘇の調理法●豌豆の調理法●隱元豆の調理法●大豆の調理法●海苔の調理法●茸類の調理法●栗の調理法●柿の調理法●柚子の調理法●銀杏の調理法●土當歸の調理法●蒟蒻の調理法●豆腐の調理法●鰯の調理法●鰶の調理法●鯵の調理法●さよりの調理法●鼠頭魚の調理法●鱵の調理法●鰆の調理法●鯖の調理法●鰹の調理法●鯛の調理法●比目魚及び鰈の調理法●鱧の調理法●あなごの調理法●鮭の調理法●鯉の調理法●鮒の調理法●白魚の調理法●鮎の調理法●烏賊及び章魚の調理法●貝類の調理法●蝦類の調理法●鷄肉の調理法●鷄卵の調理法●鯨肉の調理法●牛肉の調理法●肉類の鑑定法

宮內省大膳寮庖丁 赤堀吉松君
日本女子大學敎授 赤堀峰吉君
東京女學館敎授 赤堀菊子女史
共著

第十一編 編物指南

●第一編 總說○編糸の種類○編物用具○編物の種類●第二編 鈎針編の仕樣○鈎針編方の說明○毛糸編物三十五種○絹糸及びレース糸編物二十八種●第三編 つむ針編の仕樣○つむ針編方の說明○つむ針編物五種●第四編 圖案紙の使用法○編物文字の編出しの法●第五編 編物造花○編物造花の槪說○造花實例●第六編 編物雜說

女子技藝實踐學校編物科主任 三木とみ子女史著

本町三丁目 博文館 ◀ ▶ 振替貯金口座 第二百四十番 ◀

女(後付の三)

博文館編輯局纂

少女と立志　少女と文藝　少女と自然

洋装菊判石版寫眞版入
紙數各百二十頁

（三書内容）

正價各金拾錢
郵税各四錢宛

少女と立志

これから後の少女は、男子に負けないやうに、遠大の志を立てゝ、學を修め業を勵まなくてはなりません。將來、少女の何ふべき舞臺は廣く、執るべき業務は多いのです。何を撰び何を學ぶべきでしようか。速かにこの一冊を熟讀して、前途の方針をお定めなさい。

◉少女芝居 鶯姫　巖谷小波作　本多穆堂畫

▲少女の世界　▲都の女學校　▲入學試驗　▲少女と技藝　▲少女の職業

▲道子の立志　▲花子の入學　▲學校顧問　▲女子判任官　▲女醫と看護婦

▲勉學の方法　▲少女獨學の栞　▲英語の學校　▲少女と音樂　▲商家の少女　▲諸學校入學手續

少女と文藝

少女諸子の最も愛好せらるゝ美文韻文をあつめたもので、天下の少女諸子が、全力をつくして筆にせられた文章和歌・新體詩、俳句、繪畫等の中で、その粋を抜き美を選び、更に美麗なる石版刷りの口繪や眞寫版を飾り、また、左の通りの趣味ある記事を掲げたものですから、少女作文作歌の寶典として、必ず座右に備へなければなりません。

◉少女芝居 花御前　巖谷小波作　武内桂舟畫

△文章の種類　△和歌の作り方　△寫生文作法

△美文の作り方　△新體詩作法　△英詩の註釋

△少女の文體　△書簡の作り方　△俳句の作り方　△文藝の趣味

少女と自然

本書には、面白い理科談もありますし、地理や歷史に關する趣味深いお話もあります。而して、知らず識らずの中に、自然の美を說き、自然の敎訓を傳へ、以て少女に自然を愛する心を起さしめるやうにしたものです。書中の記事は、みな輕妙なる筆で、小說的に書いてあります。

◉少女芝居 乙女艸　巖谷小波作　梶田半古畫

▲海水浴　▲自然の美　▲蓮の話　▲蟬捕り　▲雲の行方

▲少女旅行記　▲四季の爭ひ　▲谷間の百合　▲田園の生活　▲夏の夕

▲海濱の一日　▲夜の草花　▲自然の敎訓　▲動物の似せ色　▲私は水です　▲洗濯日和

販賣用電話 本局二六二〇　發兌元　東京日本橋本町三丁目　博文館　振替貯金口座第二百四十番

女（後付の七）

女（後付の八）

定價金貳拾錢 本號限り郵稅六錢

監修
小山静子　KOYAMA Shizuko
京都大学大学院教授

女学世界（じょがくせかい） 明治期復刻版62
明治41年9月（第8巻第11号、第8巻第12号）

2009年7月10日　第1刷発行　　定価（本体20,000円＋税）

監修　小山静子
発行者　富澤凡子
発行所　柏書房株式会社
東京都文京区本駒込1-13-14（〒113-0021）
電話　03-3947-8251［営業］03-3947-8254［編集］
協力　株式会社博文館新社
印刷　株式会社友美社
製本　有限会社青木製本

ISBN978-4-7601-3620-9　C3321